report 133 fr

Manquent: compte rendu de l'Académie années
1804, 1805, 1806, 1808, 1809, 1811, 1813,
1814, 1815, 1817, 1818, 1822, 1826
les autres non publiés.

Histoire de l'Académie par Dumas 2 vol. in 8°
1839 offert au Muséum

Mémoires de l'Académie, classe des sciences

1ère série tome I-1845, II-1847

Nouvelle série { tomes I à VI de 1851 à 1856
tomes X à XXVII de 1860 à 1885

[illegible] 260 fr

Envoi du 12 juin 1885

Annales de Soc. d'agric. hist. nat. et arts utiles
tome VI – 1883 de 5e Serie . . . . 20 fr

Compte rendu de Société d'agriculture
années 1812-13, 1814, 1814-15, 1817, 1819,
1820, 1821, 1822, 1823-24, 1825-27,
1828-31, 1832, 1833-34, 1835-36 et
séance publique de 1835
14 volumes à 4 fr l'un 56

Manquent années 1806, 1807, 1808, 1809,
1810, 1811, 1818 les autres non publiés

Description des poissons fossiles par Victor
Thiollière, atlas servant d'explication au
Mémoire inséré dans le tome V – 1872 de 4e série

Carte des anciens glaciers par
Falsan et Chantre accompagnant le Mémoire
inséré dans les tomes I – 2, 1878-79 de 5e série

Offert au Museum

Compte rendu de l'Académie des sciences,
belles-lettres et arts de Lyon
années 1816, 1819, 1820, 1821, 1823, 1824 nos 1-2,
1825 nos 1-2, 1835, 1836, 1837, 1839, 1840, 1841,
1850, 1851, 1852, 1853 et séance publique
Bulletin I – 1865, II – 1866
19 volumes à 3 fr l'un 57

Déclinée

133

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE LYON.

M. D. CCC. XIII.

7

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE

ET

ARTS UTILES DE LYON,

Depuis le 2 Décembre 1812, jusqu'au 1.er Septembre 1813.

S894 A.1.

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE ET ARTS UTILES DE LYON,

DEPUIS LE 2 DÉCEMBRE 1812, JUSQU'AU 1.er SEPTEMBRE 1813;

PAR M.r L.-F. GROGNIER, Professeur vétérinaire, Secrétaire-Adjoint.

LYON,
IMPRIMERIE DE BALLANCHE.

1813.

COMPTE RENDU
DES TRAVAUX

De la Société d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles de Lyon, depuis le 2 décembre 1812, jusqu'au 1.er septembre 1813.

MESSIEURS,

CE fut vers le milieu du dernier siècle que de bons esprits imprimèrent ce mouvement d'améliorations qui a changé la face de notre Agriculture. Les Sociétés agricoles se formèrent à la même époque; elles durent exercer la plus grande influence sur les heureux changemens qui furent opérés.

Parmi ces réunions d'Agronomes pleins de zèle pour le perfectionnement du premier des arts, la Société d'Agriculture de Lyon, fondée par des hommes tels que les Poivre, les La Tourette, les Rozier, ne tarda pas à se distinguer.

Dispersée dans les temps funestes de nos troubles civils, cette Société fut une des premières qui, au retour de l'ordre, rouvrirent leurs séances. Au moment de sa restauration, elle s'adjoignit plusieurs artistes et quelques hommes versés dans l'étude des sciences naturelles; elle pensa, avec raison, que l'histoire

de la nature et la théorie des arts utiles se liaient à l'Agronomie par les rapports les plus intimes. Un plus grand intérêt dans les séances, une augmentation de richesses dans le portefeuille, furent les fruits de cette heureuse adoption.

Combien il eût été à désirer que la Société d'Agriculture de Lyon eût publié dès son origine les résultats de ses observations et de ses recherches ! Nous posséderions le dépôt le plus précieux, où serait consignée l'histoire de notre Agriculture depuis un demi-siècle.

Vos devanciers, Messieurs, vous ont laissé des regrets que vous voulez éviter à vos successeurs ; et tel est le motif principal de la publication annuelle de vos Comptes rendus.

Je vais mettre sous vos yeux celui de l'année qui vient de s'écouler.

Je tracerai en premier lieu l'analyse des Mémoires et Observations présentés par les Membres titulaires ; je ferai connaître ensuite les productions utiles qui ont été envoyées par des Correspondans, ou communiquées par des Auteurs étrangers à la Société.

Je ne terminerai pas ce Discours sans déposer un tribut de regrets et d'éloges sur la tombe de ceux de nos collègues que nous avons eu le malheur de perdre dans le courant de cette année.

OUVRAGES

DES

MEMBRES TITULAIRES.

AGRICULTURE.

Son Excellence le Ministre de l'intérieur a consulté la Société sur différentes questions relatives à l'Agriculture de l'arrondissement de Lyon: elle a voulu connaître les divers systèmes d'assolemens mis en pratique, les labours donnés aux terres destinées à l'ensemencement des céréales, les espèces d'engrais employés; l'époque de l'introduction des prairies artificielles, et leur influence sur l'amélioration de l'Agriculture; la formation des haies, et les soins qu'on leur donne; la description des charrues et des autres instrumens aratoires usités dans cet arrondissement.

Notions sur la Statistique agricole de l'arrondissem. de Lyon.

Cette série de questions a donné lieu à trois excellens Mémoires qui vous ont été lus par MM. *de la Chapelle*, *de St-Trivier* et *Rivericulx de Chambost*. Le premier avait recueilli ses

observations dans les campagnes qui environnent Lyon ; M. *de St-Trivier* a fait les siennes dans le canton de l'Arbresle et dans les communes circonvoisines ; M. *de Chambost* a observé la culture des montagnes du Lyonnais. Les trois Mémoires de nos Collégues ont été fondus en un seul, que vous avez adressé au Ministre de l'intérieur.

Ce travail très-substantiel est peu susceptible d'analyse; tous les problèmes proposés y sont complètement résolus; on y voit jusqu'à quel point les assolemens varient, selon que les terres sont cultivées par les propriétaires eux-mêmes, par des métayers, par des grangers, ou livrés à de gros fermiers qui sous-afferment. Presque par-tout le tiers du domaine est abandonné à la jachère. On voit des terres qui, cultivées par de petits propriétaires ou de petits fermiers, ne restent jamais en repos; elles fournissent alternativement des céréales, des grains de mars, des légumes, du chanvre, et d'autres productions analogues à la nature du terrain.

L'assolement des grands domaines est bien différent; le voici : 1.re année, jachère; 2.e, froment ou seigle; 3.e, jachère; 4.e, froment ou seigle. Sur quelques parties seulement, l'orge ou l'avoine remplace l'année de jachère, etc. Dans d'autres cantons, les deux moitiés d'un domaine

se reposent alternativement. Pour diminuer ou faire disparaître tant de jachères, ce sont moins les lumières qui manquent que les bras et les engrais.

Le nombre des labours varie selon la nature du terrain ; deux suffisent quelquefois ; on en fait jusqu'à huit. La première façon s'appelle *somander* ou *dérompre ;* la seconde, *biner ;* la troisième, *refendre* ou *refaire ;* la quatrième, *lever en long*, etc.

Après avoir exposé en détail le manuel du labourage, nos collégues parlent des engrais. Sur les montagnes on brûle les bruyères et les genêts ; ailleurs on enterre la vesce noire, le trèfle, le lupin ; le marc de chou-colza et la colombine sont, à petites doses, très-efficaces dans les vignes. Autour de Lyon, on tire un très-grand parti des immondices des rues, des résidus de certaines fabriques, de la poudrette, etc. Ces engrais vigoureux sont répandus sur les terres maraîchères. On fait un grand usage du plâtre pour les prairies artificielles.

Ces sortes de prairies ne sont guère cultivées dans l'arrondissement de Lyon que depuis trente à quarante ans. C'est ce genre d'amélioration qui a fait de grands progrès depuis quelques années : on commence à jeter du sain-foin sur des terrains arides ; on les dispose ainsi à recevoir des céréales.

Le trèfle est la légumineuse fourragère qu'on cultive le plus : on le sème sur une récolte de céréales en végétation ; on a une prairie l'année suivante, et on évite la jachère.

Quoique les prairies artificielles ne soient pas aussi répandues qu'elles devraient l'être, elles ont déjà produit de grands biens ; on leur doit une économie de travail et d'engrais pour la culture, la destruction des plantes parasites, l'augmentation des fourrages, la multiplication du bétail, une plus grande masse d'engrais.

Après avoir développé les avantages des prairies artificielles, et répondu aux objections qu'on a élevées contr'elles, on expose les procédés qui sont employés pour former les haies.

Pour clorre un champ, on l'entoure d'un fossé, et on plante de l'aubépine ; on marie quelquefois cet arbuste avec le prunelier, le groselier épineux, l'églantier ; la tonte de ces haies donne des fagots pour le four ; elle a lieu tous les trois ou quatre ans, etc.

La description très-détaillée de la Charrue usitée dans l'arrondissement termine le travail de MM. *de la Chapelle*, *de Saint-Trivier* et *de Chambost*. Cet instrument se compose de deux manches, d'une seule oreille, d'une pièce de bois nommée *sep* ou *alamon*, au bout de laquelle le soc s'enfile ; d'une autre pièce de bois nommée l'*âge* ou

cambossé, qui reçoit le fer nommé *coutre;* d'une troisième pièce nommée *flèche*, où l'attelage est fixé, etc. Le plus souvent cette Charrue n'a point de roues, et alors on l'appelle *sochet;* selon ses dimensions et sa force, elle a différens noms. La plus forte s'appelle *baterse;* on s'en sert pour *dérompre :* la moyenne est employée pour le *binage;* on la nomme *coutrière;* elle n'a qu'un seul manche. La plus petite est nommée *plaine;* elle ne peut servir que pour les troisièmes façons; elle n'a point de *coutre.*

Pour remplir complètement les intentions du Ministre, M. *de la Chapelle* a tracé le dessin de la Charrue lyonnaise, dont il est presqu'impossible de donner une idée claire par une simple description. On rappelle, en finissant, la Charrue à neuf socs de M. *Riche*, dont le succès se soutient dans les environs de Lyon.

Statistique du canton de Ste-Colombe-lès-Vienne.

M. *Cochard*, que vous comptiez parmi vos Correspondans les plus distingués, ayant été fixé dans cette ville par des fonctions publiques, a passé au rang des Titulaires. Le jour même où il a pris séance en cette qualité, il vous a lu un savant Mémoire sur le canton de Sainte-Colombe.

Après avoir décrit tout ce qui est relatif à la topographie de ce canton, à ses revenus, à

sa population, etc., M. *Cochard* en donne l'histoire.

Les Romains, trop resserrés dans Vienne, jetèrent trois ponts sur le Rhône. Une nouvelle ville s'éleva sur la rive droite du fleuve; elle fut nommée *Vienna pulchra*. . . . . un village remplace cette cité. Tout autour de ce village, et à une longue distance, la terre est couverte des débris des palais et des temples qu'avaient bâtis les Romains : quelques-uns de ces fragmens sont précieux pour l'archéologue. M. *Cochard* en a formé un très-riche cabinet; il a rassemblé pareillement un grand nombre de médailles, d'inscriptions et d'autres monumens qui lient l'histoire de Ste-Colombe à celle des Romains et des Gaulois.

Dans le moyen âge, ce petit canton fut célèbre; il appartint aux Rois de Bourgogne, aux Empereurs d'Allemagne. Il devint le théâtre des longues guerres qui divisèrent les Archevêques de Vienne et de Lyon avant la réunion du Dauphiné; il était sur la frontière de France, et par conséquent un poste militaire important. Ses habitans jouèrent un grand rôle du temps des guerres civiles de religion.

Nous ne suivrons pas notre Collégue dans les recherches profondes auxquelles il s'est livré; nous devons nous borner à extraire ce qu'il dit

de plus intéressant sur l'Agriculture de Sainte-Colombe. C'est un pays vignoble qui a peu de terres à blé, encore moins de prairies, et où néanmoins on entretient un grand nombre de bestiaux. On y nourrit des chevaux, des bœufs, des vaches, des ânes, des chèvres, des moutons et des porcs, avec des débris d'hortolage, de raves, de pommes de terre, avec l'herbe qu'on ramasse dans les vignes, les feuilles dont on dépouille les ceps après la vendange. L'industrie supplée à tout, parce qu'elle sait tout employer.

La proximité de Vienne excite le cultivateur à s'adonner au jardinage; il récolte des melons qui se vendent à Lyon. Les engrais ne sont pas épargnés; les récoltes se succèdent sans aucune interruption. Les femmes font des *recuites:* c'est une espèce de fromage que l'on prépare en faisant bouillir du lait de vache et de brebis, en lui donnant de la consistance par la présure, et le plaçant dans de petits vases en terre cuite, troués en divers endroits pour procurer l'écoulement du petit lait. Ce genre de fromage a un goût de noisette qui plaît infiniment, et qui est dû à une feuille de laurelle qu'on y fait infuser.

L'industrie des habitans de Sainte-Colombe ne se borne pas à l'Agriculture; elle s'exerce encore à la fabrication de petites étoffes de laine. On voit des femmes, des enfans, des vieillards

occupés dans des fabriques qui ne se reposent jamais. L'amour du travail anime tous les citoyens; il écarte le vagabondage et la mendicité.

Des détails très-intéressans sur les usages, les mœurs et le caractère des habitans de Sainte-Colombe, terminent cette Notice qu'on pourrait citer comme un modèle en ce genre.

Pépinière départementale.

Un Mémoire qui vous a été présenté par M. *Carelle* sur l'état actuel de la pépinière de ce département, peut être considéré comme appartenant à la statistique agricole.

Notre Collégue fait l'historique de cet établissement; il rappelle que c'est l'illustre Rozier qui conçut la première idée d'une pépinière aux environs de Lyon; cet Agronome célèbre la fit placer à Vaise. Elle était dans un état prospère, lorsqu'elle fut détruite par la révolution. Au retour de l'ordre, elle fut rétablie, mais non dans l'emplacement qu'elle occupait. On la mit au jardin public de la Déserte, sous la surveillance de quelques membres de la Société d'Agriculture. Bientôt ce nouveau local se trouva trop resserré, et ce ne fut qu'aux *Charpennes* qu'on put trouver un plus vaste emplacement.

Les Charpennes présentent de grands inconvéniens; M. *Carelle* les fait sentir avec force. « Les Charpennes, dit-il, sont situés dans un

département étranger, le sol en est par-tout le même; c'est un sable infertile et humide, qui a peu de profondeur; la surface plate du terrain n'offre aux semis aucun abri; les vents du nord et ceux du midi exercent tour-à-tour leur fureur sur ces jeunes plants : aussi ne deviennent-ils assez fréquemment que des arbres rabougris, quelques soins qu'on donne à leur culture. Les arbres fruitiers ne peuvent pas résister à l'humidité du sol. Le Rhône, dans ses inondations fréquentes, envahit la pépinière; l'année dernière ce fleuve renversa les clôtures, et déracina un grand nombre d'arbres, etc. »

De ces différens motifs et de quelques autres également puissans, notre Collégue conclut qu'il conviendrait de retirer la pépinière départementale des Charpennes, pour la rétablir dans le local même où Rozier l'avait placée.

Vous avez fait, auprès de M. le Préfet et du Conseil général du département, des démarches dont le résultat remplira sans doute les vues de M. *Carelle.* On peut s'en rapporter, pour le succès de cette mesure, au zèle éclairé de MM. les Membres de la Commission de la Pépinière départementale.

M. *Rast-Maupas*, qui depuis près d'un demi-siècle cultive, dans sa pépinière à Ecully, des Sur le Ginkgo Biloba.

arbres exotiques, dont un grand nombre sont destinés à enrichir nos forêts, nos vergers et nos jardins, vous a présenté un rameau fleuri du *Ginkgo Biloba* (arbre aux quarante écus.)

Cet arbre, vous a-t-il dit, originaire de la Chine, n'est introduit en France que depuis 1758. On ne croyait pas qu'il pût fleurir dans nos climats. M. le professeur *Gouan* le vit en fleurs à Montpellier, et il publia cet évènement comme un fait remarquable en botanique. La floraison du *Ginkgo Biloba* sous le ciel de Lyon est bien plus étonnante encore. Les amateurs se sont empressés d'aller visiter cet arbre dans la belle pépinière de notre respectable Collègue; il a 16 pouces de diamètre et 18 pieds de hauteur; il a été planté depuis trente ans; il s'est élevé sans aucun soin, sans aucun abri; il était encore dans l'enfance quand il a supporté le rude hiver de 1789.

Sur deux noyers américains.

M. *Rast* a encore mis sous vos yeux des fruits du noyer noir (*Juglans nigra Virginiana* L.), et du noyer pacanier (*Juglans olivæ-formis* L.); il vous a donné une Notice sur ces deux arbres qu'il cultive dans sa pépinière depuis vingt ans.

Situés

Situés sur le même sol, ils ont acquis l'un et l'autre environ 30 pieds de haut et 33 pouces de circonférence.

Le noyer noir produit une grosse noix dont le brou vert pourrait être utile pour les arts : son amande fournirait de l'huile excellente; mais la plus grande utilité dont pourrait être l'arbre, consiste dans la qualité de son bois. MM. de Malesherbes et de Fenille font le plus grand éloge de ce noyer; ils invitent les agriculteurs à le propager, d'autant mieux qu'il réussit dans les terrains humides, qui sont contraires aux noyers de nos pays.

L'autre espèce, c'est-à-dire, le pacanier (*juglans olivæ-formis L.*) fut envoyée d'Angleterre à M. *Rast :* son fruit, très-petit, a quatre arêtes bien marquées, ce qui constitue, sans doute, une variété; car d'après les descriptions des botanistes, le fruit du pacanier est lisse. Notre Collègue crut devoir consulter M. *Bosc*, inspecteur général des pépinières : ce savant ne voulut pas déterminer cet arbre; il le renvoya à M. *Michaux*, qui lui donna le nom de *juglans amara.*

M. *Rast* n'a point adopté cette dénomination; il persiste à regarder son arbre comme une variété du *juglans olivæ-formis;* il se fonde principalement sur l'autorité de feu M. *Lezermes*,

directeur de la Pépinière impériale du Roule, et Correspondant de la Société. Cet Agronome avait fait un long séjour en Amérique ; il en avait observé les arbres ; il reconnut le noyer de M. *Rast* pour être un pacanier, et il déclara qu'il n'en avait pas vu en France de plus beau.

M. *Rast* possède à Ecully huit ou dix espèces de noyers américains, tous bien acclimatés. Combien il serait à désirer qu'ils s'introduisissent dans nos forêts !

M. *Rast* ne borne pas son zèle à la culture des arbres.

Sur du froment hivernal semé en mars.

Il vous a fait part d'une expérience qu'il a tentée dans son domaine d'Ecully, pour savoir si l'on pouvait semer avec succès, en mars, du froment hivernal. Le célèbre Duhamel avoue n'avoir pas réussi en semant au printemps le blé d'hiver ; il raconte, que lors du fameux hiver de 1709, qui fit périr presque tous les blés d'automne, les Agriculteurs qui en semèrent en mars furent obligés de les laisser sur pied toute l'année ; ils n'en obtinrent une récolte que dans l'été de 1710. M. *Rast* a été plus heureux que Duhamel.

Au printemps dernier, il a fait semer du froment de mars, et, à la suite de ce blé, on a

semé du froment d'hiver. Ce dernier n'a pas été aussi prompt à lever que l'autre ; mais, à la fin de juin, la hauteur des deux variétés s'est trouvée presque égale; la maturité du blé d'hiver a été plus tardive seulement d'une huitaine de jours.

M. *Rast* a mis sous les yeux de la Société une petite gerbe de chacun de ces fromens; celui de mars était barbu, l'autre était sans barbe. Il a présenté un troisième échantillon de froment : c'était du blé sans barbe, qui a été semé en octobre dernier, et qui, le 21 juillet, n'était pas encore moissonné.

M. *Rast* est le seul, dans sa commune, qui sème cette dernière espèce, il la cultive depuis plus de trente ans avec succès, sans que cette longue expérience ait pu faire ouvrir les yeux de ses voisins.

M. *Rast* se propose de répéter, l'année prochaine, son expérience sur l'ensemencement en mars du blé dit d'hiver. Il serait sans doute avantageux d'accoutumer cette variété au changement de saison, d'autant que le blé dit de mars est rare, cher et d'une qualité inférieure dans un mois auquel on est souvent obligé de renvoyer les semailles.

Du maïs précoce, dit quarantain.

Après le blé, le maïs tient un des premiers rangs parmi les végétaux nourriciers. Une variété

de maïs est nommée *quarantain*, parce qu'il lève, croît et mûrit dans l'espace de quarante jours. Une plante si précoce devrait remplacer par-tout le maïs ordinaire; on devrait en étendre la culture; on en obtiendrait facilement deux récoltes dans une année; elle suppléerait à la disette des grains, etc. Mais peut-on cultiver dans nos climats le maïs quarantain? C'est ce qu'à voulu constater M. *Guerre*.

Il reçut en 1808, du Directeur des jardins de Saint-Cloud, quelques épis de maïs précoce. Il en planta vers la fin d'avril 1809, dans un champ où le maïs ordinaire avait précédemment réussi; la maturité ne fut parfaite qu'au bout de 60 jours; des grains de ce maïs furent plantés en 1810, la maturité fut encore retardée; en 1811, elle le fut davantage; enfin, le 15 avril 1812, une bicherée fut plantée de maïs provenant de la récolte précédente, et à cette quatrième génération la maturité se fit attendre près de six mois. M. *Guerre* observa qu'à mesure que son maïs perdait sa précocité, il acquérait du volume et les autres caractères qui le rapprochaient du maïs ordinaire.

La conséquence qui découle de cette expérience est facile à saisir: il n'existe qu'une espèce de maïs; cette plante mûrit dans quarante jours en Amérique sa patrie originaire, et au bout de cinq ou six mois dans nos pays.

S'il est triste, dit M. *Guerre* en finissant, d'enlever à l'Agriculture et à l'Economie rurale une branche de richesses que plusieurs écrivains nous promettaient si libéralement, il est du moins avantageux de se préserver des frais et des dégoûts que traînent après elles les fausses théories, et qui justifient trop la funeste opiniâtreté avec laquelle les cultivateurs repoussent souvent les découvertes les plus utiles.

De la laitue pour nourrir les vers à soie.

La propriété qu'a la laitue de servir de nourriture aux vers à soie, n'est pas une découverte: on sait depuis long-temps, en Italie et dans les environs de Paris, que les feuilles de laitue peuvent suppléer à celles du mûrier; mais ce n'est que dans le cas de disette absolue des dernières qu'on a recours aux autres. M. *Carelle* pense que la laitue est préférable au mûrier pour nourrir les vers à soie; il se fonde sur une observation dont il a communiqué à la Société les détails authentiques.

Il a vu, dans le département du Jura, des vers à soie manger avec avidité les feuilles de laitue, et n'éprouver aucune des maladies auxquelles ces insectes précieux sont sujets dans ce département, quand on les nourrit de feuilles de mûrier. Il a fait filer, en sa présence, des cocons provenus de vers à soie nourris de laitue;

il a cru reconnaître que la soie en était plus forte et meilleure que la soie ordinaire récoltée dans le pays ; la filature en était plus facile. Cette soie était, à la vérité, plus jaune que celle des pays du midi.

M. *Carelle* ne regardant pas comme décisives un petit nombre d'observations, il se propose de les multiplier. Le résultat important qu'il s'en promet est la possibilité d'élever des vers à soie par-tout où l'on pourra cultiver des laitues.

Mais est-il convenable d'élever des vers à soie par-tout où ces insectes pourraient réussir ? Le développement d'une nouvelle branche d'industrie agricole n'étouffe-t-elle pas trop souvent d'autres branches plus précieuses ?

Le sol, les engrais, les capitaux, les bras étant bornés, il vaut mieux employer nos moyens reproducteurs à étendre, à perfectionner les cultures dont nous reconnaissons les avantages, qu'à en introduire de nouvelles.

Ainsi, quoique les prairies artificielles aient fait de grands progrès dans notre département, cette amélioration peut encore s'étendre ; et quoique le gypse soit employé comme engrais sur les trèfles, il pourrait l'être plus fréquemment. Mais il serait à désirer sur-tout que cette substance ne fût pas altérée par la fraude de ceux qui en font commerce.

Vous avez senti, Messieurs, que le succès de la culture des prairies artificielles était en quelque sorte subordonné à la cessation d'un pareil abus ; et c'est ce qui vous a déterminés à prendre en grande considération la réclamation de plusieurs cultivateurs contre le mauvais plâtre qui se vend à Lyon.

Moyens de reconnaître le bon plâtre à fumer les trèfles.

M. *Socquet*, professeur de chimie, vous a présenté un rapport sur cet objet important. Vous avez adressé ce rapport à M. le Préfet, et vous en avez publié les conclusions par la voie des journaux.

Les procédés indiqués par M. *Socquet* pour distinguer le gypse de bonne qualité, sont à la portée des simples cultivateurs. Ils consistent, 1.° à délayer dans le vinaigre le plâtre, et à observer s'il ne se déclare aucune effervescence, et si le vinaigre conserve son acidité ; 2.° à le délayer dans l'eau, et à former une pâte qu'on fait sécher au four après l'avoir pesée. On la pèse encore quand on l'en retire.

Par la première expérience, on s'assure que le plâtre n'est pas mêlé de plâtras de décombres de bâtimens et d'autres carbonates calcaires qui feraient effervescence avec le vinaigre.

Par la seconde épreuve, les débris de plâtras délayés dans l'eau se feront sentir aux doigts ; et si cette pâte est mise au four, elle y perdra

beaucoup plus de son poids que la même quantité de bon plâtre. La raison en est que le mauvais plâtre ayant, avant l'opération, de l'eau de cristallisation, en prendra beaucoup moins que le véritable gypse pulvérisé; et par conséquent, il pèsera moins en sortant du four, que le sel terreux qui aura retenu de l'eau pour se cristalliser.

Quelque simples et faciles que soient les procédés propres à reconnaître l'altération du gypse, il est bien à craindre que les marchands de cette substance ne continuent de tromper les cultivateurs. C'était pour prévenir les effets de cette fraude, que vous avez sollicité de M. le Préfet des mesures administratives propres à la réprimer.

Vous avez pensé, Messieurs, qu'une question de police administrative, liée à la prospérité de l'Agriculture, n'était pas étrangère à vos travaux.

Considérations sur la confection d'un Code rural.

D'après des considérations semblables, vous avez entendu avec le plus grand intérêt un Mémoire de M. le chevalier *Riboud*, membre de l'Institut et du Corps législatif, sur la confection d'un Code rural.

Le but du travail de notre savant Collègue est de prouver qu'un Code rural est nécessaire pour compléter le système de notre nouvelle

législation, et d'indiquer les bases fondamentales sur lesquelles ce Code protecteur de l'Agriculture doit reposer.

De bons esprits ont au contraire pensé que tout ce qui concerne la législation et la police rurales ayant été prévu par le Code Napoléon, le Code pénal, des Règlemens particuliers, etc. un Code rural serait superflu, et que d'ailleurs ses dispositions ne pourraient pas s'appliquer à toutes les localités. Telle est l'opinion qu'a développée avec talent M. *de Chassiron*, dans le sein de la Société d'Agriculture de la Seine.

M. *Riboud* avait d'abord partagé ce sentiment, et il avait conçu le projet de réunir dans un cadre méthodique toutes les dispositions, tous les principes relatifs à la législation rurale, qui sont épars dans différens codes; il se livra à ce travail avec ce zèle pour le bien public dont il est constamment animé. Mais en dépouillant ces répertoires de lois pour en extraire les matériaux d'un manuel de législation et de police rurales, il trouva des lacunes, des répétitions, des incertitudes, des obscurités, des disconvenances de toute espèce, et il sentit l'impossibilité de composer un système complet avec de pareils élémens. Il a été conduit par ses recherches et ses réflexions aux conséquences suivantes, qui terminent la première partie de son Mémoire :

« 1.° Un Code rural est nécessaire.

» 2.° Nos lois sur cette partie sont insuffi-
» santes, incomplètes, disséminées en d'autres
» lois dont elles ne sont point l'objet principal.

» 3.° Ces dispositions éparses ne forment
» point un véritable Code rural.

» 4.° Leur rassemblement méthodique, quoi-
» que utile dans l'état actuel, n'en ferait point
» un code complet.

» 5.° Des additions, changemens, modifica-
» tions et rectifications seraient nécessaires.

» 6.° Il faut donc un nouveau Code qui ren-
» ferme les principes, les définitions et indica-
» tions des cas; leur classification, celle des peines
» à infliger aux crimes, délits et contraventions;
» les règles de compétence et celles d'exécution
» du Code.

» 7.° Toute fraction d'un grand état doit être
» soumise aux lois générales de cet état.

» 8.° Le Code rural doit être une loi générale,
» applicable à tous les individus et à tous les
» points du territoire français.

» 9.° Si des exceptions partielles, extraordi-
» naires, sont reconnues indispensables, elles
» doivent être comprises dans le Code; elles ne
» peuvent être que temporaires et provisoires.

» 10.° Si ces exceptions ne concernent point
» le fond de la loi, mais seulement le mode d'exé-

» cution de certaines dispositions, le Code n'a
» point à s'en occuper ; il y est pourvu par les
» mesures que le ministère public et les autorités
» administratives et municipales ont le droit de
» prendre comme par le passé. »

Tel est le précis de la première partie du travail de M. *Riboud.* Dans la seconde il exposera ses vues sur les objets qui mériteront une attention particulière lors de la rédaction du Code rural.

Sur l'assiette de l'impôt foncier.

Une question qui se lie aux grands intérêts de l'Agriculture, vous a occupés dans plusieurs séances ; il s'agissait de savoir quelle est la meilleure base de l'impôt foncier. Vous avez entendu dans cette discussion MM. *de Montbellet* et *de Poncins.*

Le premier a déployé de vastes connaissances sur l'Economie agricole et politique, pour prouver que le revenu des terres n'étant presque jamais en raison directe de leur valeur capitale, et cette valeur capitale étant la seule mesure des richesses territoriales, c'est elle, et non le revenu, qui est l'unique et véritable base d'un impôt foncier proportionnel. Il s'est appuyé sur l'autorité de l'éloquent et profond Portalis, qui pensoit que le revenu étant variable et peu facile à estimer, il serait préférable et plus juste d'asseoir l'impôt foncier sur la valeur capitale.

M. *de Poncins* a combattu avec force ce système; il a prétendu que, s'il était adopté, l'impôt pèserait sur des valeurs de convenances, d'affections, tels que l'air, l'eau, l'ombrage, la promenade, le voisinage d'une grande ville; que ces valeurs capitales, qui ne produisent que de l'agrément, seraient bientôt absorbées par l'impôt; que leur juste évaluation serait impossible, et leur consistance sujette à toutes les variations, etc.

Nos deux honorables Collégues n'ont pas épuisé cette question; ils avaient encore l'un et l'autre beaucoup de choses à dire, lorsque M. le Président a cru devoir fermer la discussion; il s'est fondé sur ce que la question de l'assiette de l'impôt, appartenant plutôt à l'Economie politique qu'à l'Economie rurale, n'était pas du domaine direct des Sociétés d'Agriculture. La Société a dû sacrifier au but de son institution le plaisir d'entendre plus long-temps MM. *de Montbellet* et *de Poncins*.

ART VÉTÉRINAIRE.

M. *Rainard*, professeur de maréchallerie à l'Ecole impériale vétérinaire de cette ville, vous a communiqué, sous le titre modeste d'*Aperçu sur l'histoire de la Ferrure*, une dissertation approfondie touchant l'origine de cette pratique. Origine de la ferrure des chevaux.

Bourgelat et Lafosse avaient soutenu que les Grecs ferraient leurs chevaux. M. *Rainard* discute les témoignages sur lesquels se sont appuyés ces deux hippiatres célèbres; ces témoignages ne lui paraissent rien moins que décisifs; il leur oppose plusieurs passages de Xénophon, dont les sages préceptes sur la conservation de l'ongle du cheval, prouvent incontestablement que de son temps on ne le garnissait pas de fer.

Passant ensuite aux Romains, notre Collégue examine si la ferrure était pratiquée parmi eux. Il cite les textes de Pline, de Suétone, de Catulle, de Virgile, d'Apulée, de Vegèce, souvent produits pour démontrer que les Romains ferraient leurs chevaux; il en conclut qu'ils les chaussaient, c'est-à-dire, qu'ils attachaient à leurs pieds des souliers ou des bottes garnies de fer, quelquefois d'argent, même d'or. Cette chaussure, d'abord inventée pour protéger des pieds malades ou

délicats, fut employée dans la suite comme ornement; ce fut un objet de luxe.

Si la ferrure, telle que nous la pratiquons, avait été usitée chez les Romains, comment concevoir que dans tous les écrits vétérinaires qu'ils nous ont laissés, il n'y ait pas un seul mot sur les maladies que cause la ferrure, ou auxquelles la ferrure remédie?

Notre Collégue est descendu jusqu'au 12.e siècle pour trouver le premier auteur qui a parlé des accidens causés par la ferrure. Il est porté à croire que cette pratique, telle qu'elle existe parmi nous, n'a commencé à être en usage que dans les temps de barbarie, qui suivirent de près la chûte de l'empire Romain. Les Germains et les Francs s'avisèrent d'enfoncer des clous dans les pieds de leurs chevaux pour leur attacher des chaussures, et ces chaussures devinrent par la suite des croissans. Le plus ancien fer connu fut trouvé dans le tombeau de Childéric I; il appartenait sans doute à son cheval de bataille enterré avec lui.

Les écrivains anglais rapportent que l'usage de la ferrure s'introduisit dans leur île à la suite de Guillaume le Conquérant. L'intendant des maréchaux de ce prince fut un seigneur considérable qui avait pour armes six fers de cheval.

Une charge analogue fut instituée à la Cour de France, et celui qui en était revêtu parut dans la suite à la tête des armées ; c'est sous Philippe-Auguste qu'on vit pour la première fois le maréchal ou intendant des écuries commander les armées, sans renoncer à son titre de *maréchal*.

L'étymologie de ce terme dérive de deux mots celtes, *mar* cheval, *slack* ministre ; le maréchal du prince est appelé, dans quelques chroniques, *præfectus fabrorum*. Ce qui prouve que la direction et la surveillance de la ferrure étaient dès-lors une des principales attributions de son office.

Ainsi, il résulte des recherches de M. *Rainard*, que du temps des Grecs les chevaux étaient nu-pieds, comme de notre temps les chevaux arabes, tartares, etc.; que les Romains s'avisèrent de chausser, de botter ces animaux ; que nos ancêtres les ferrèrent avec des clous qu'ils enfoncèrent dans la corne.

Ces résultats sont confirmés par des fouilles qu'on vient de faire sur le mont Auxois, département de la Côte-d'Or : on a trouvé, au milieu des ruines d'une ville romaine, une espèce de sabot de fer, qui fut visiblemennt destiné à être attaché par des courroies au pied du cheval.

Le savant Mémoire dont je viens de vous donner une analyse rapide, est le tribut d'admission

d'un professeur vétérinaire dont le zèle vous promet une suite de travaux importans.

Un autre professeur vétérinaire, M. *Gohier*, qui est dans l'usage d'enrichir annuellement votre porte-feuille de ses observations, vous a lu cette année un grand nombre de Mémoires dont vous avez apprécié le mérite.

Ruses des maquignons.

Deux de ces Mémoires sont relatifs à la jurisprudence vétérinaire, et tendent à dévoiler les ruses des maquignons.

M. *Gohier* nous a fait connaître une fraude qui avait pour objet de vendre un cheval affecté d'une boîterie ancienne, et un moyen coupable d'arrêter momentanément l'écoulement nazal dans un cheval morveux. Voici le précis de ces deux observations.

Un cheval boîteux est reçu dans les infirmeries de l'Ecole vétérinaire; il avait une plaie à l'avant-bras gauche, et le genou du même côté était engorgé. Cet accident, attribué à un coup de boutoir, n'empêcha pas la vente de l'animal, M. *Gohier* ayant assuré que la blessure était légère et d'une guérison facile. Elle guérit en effet en peu de temps, mais la claudication ne cessa pas pour cela, et il fut reconnu que la plaie avait été faite exprès pour masquer une cause ancienne et profonde de claudication

claudication. Il s'éleva un procès entre le vendeur et l'acheteur. Le Tribunal de Commerce de Lyon prononça en faveur du premier; le jugement fut motivé sur ce que la boiterie ancienne, qu'on appele de *vieux mal*, n'est point rédhibitoire à Lyon, quoiqu'elle le soit à Paris, et sur ce que le marché avait été conclu sans aucune garantie conventionelle.

Un autre cheval qu'on avait acheté depuis peu, boitait à cause d'une bleime. La maladie ne fut pas d'abord reconnue; l'acheteur crut l'animal atteint de boiterie de vieux mal; il attaqua le vendeur, et probablement il eût perdu son procès, si les parties ne se fussent arrangées à l'amiable. Cet arrangement fut tardif, et on n'évita pas des frais de justice, de fourrière, etc.

M. *Gohier* pense que d'après les articles 1641 et 1643 du Code Napoléon, la boiterie de vieux mal bien reconnue aurait dû être un motif suffisant pour faire annuler le marché. Les raisons sur lesquelles il se fonde sont bonnes; cependant, puisque dans chaque pays certaines maladies des animaux domestiques sont seules rédhibitoires, et que la claudication de vieux mal n'est pas de ce nombre à Lyon, le Tribunal de Commerce de cette ville a dû juger comme il l'a fait. Il serait sans doute à

désirer qu'on ne parlât plus de maladies rédhibitoires, et que toutes les fois qu'il surviendrait des contestations dans le commerce des chevaux, on se renfermât dans les articles cités du Code Napoléon, dont les applications seraient déterminées par les rapports des gens de l'art.

La morve est une maladie qui, dans tous les pays, a été rangée dans la classe des maladies rédhibitoires; aussi les maquignons cherchent-ils tous les moyens d'en cacher les symptômes.

Quand la morve est récente, elle ne s'annonce guère que par un flux qui coule d'un seul nazeau. On peut l'arrêter en tamponnant ce conduit; et c'est ce qu'on avait pratiqué sur une rosse amenée à l'Ecole vétérinaire pour y être sacrifiée, et sur un cheval qui y fut conduit pour être examiné. Le premier de ces animaux, atteint d'une morve invétérée, portait depuis long-temps, dans la cavité nazale droite, une éponge qui l'obstruait entièrement. On avait introduit dans l'un des nazeaux du second, un tampon de papier pour arrêter l'écoulement morveux. Notre Collégue soupçonnant, par quelques indices, une morve cachée, examina l'animal avec attention, et il parvint à découvrir la ruse du maquignon.

Quelques sages réflexions sur les fourberies qui se glissent dans le commerce des animaux, terminent l'intéressant Mémoire de notre Collégue.

Exemples d'affections morales dans les animaux.

L'observation suivante offre une nouvelle preuve de l'instinct du chien, et ce n'est pas la moins touchante de ce genre qui ait été recueillie.

Une chienne épileptique était renfermée dans une loge à l'infirmerie de l'Ecole vétérinaire; la douleur lui arrachait des cris aigus. Une chienne levrette, beaucoup moins malade, logeait à côté; le sort de sa voisine qu'elle n'avait jamais vue, lui inspire la compassion la plus vive; elle saisit le moment où l'on ouvre les deux loges, pour s'approcher de l'épileptique; elle lui prodigue les caresses les plus tendres, se couche près d'elle, la presse sur sa poitrine; l'autre paraît sensible à ces témoignages d'affection, elle semble moins souffrir. Ces scènes se répètent souvent; on les laisse ensemble, les accès épileptiques sont moins forts. Quand on les sépare, la levrette témoigne son affliction; on l'a vue couchée à la porte de la loge de l'épileptique, et chercher, pour ainsi dire, à la consoler à travers la porte. Elle carressait les Elèves qui apportaient des

alimens et des remèdes à l'objet de son affection. Elle guérit, on l'a rendit à son maître, et l'autre ne tarda pas à mourir.

Une jument appartenant à un régiment de dragons était triste, maigre, et refusait de manger. On chercha en vain à reconnaître sa maladie; enfin, on apprit qu'elle avait nourri un poulain qu'on lui avait enlevé depuis peu; au lieu de la consoler par de bons traitemens, on l'avait maltraitée, parce qu'on l'avait supposée méchante. M. *Gohier* la fit placer entre deux chevaux très-doux; l'élève qui en avait soin eut ordre de la traiter avec douceur; on la promena souvent; on lui donna de bons alimens, dont la quantité fut augmentée par degrés. On n'administra aucun remède; l'appétit, les forces, la gaieté, l'embonpoint ne tardèrent pas à revenir; elle sortit des infirmeries dans l'état de santé le plus parfait.

Os d'un fœtus plongés dans une matière purulente.

La cinquième observation de M. *Gohier* est relative à un phénomène physiologique remarquable.

Une vieille jument mourut à l'Ecole vétérinaire; on trouva dans sa matrice les os d'un très-petit embryon complétement dénudés de chair, détachés les uns des autres, et flottant dans une mucosité putride. La face interne de la poche membraneuse qui les contenait était

légèrement enflammée et son col rétréci ; cette inflammation parut être chronique.

On n'observait sur les os de cet embryon aucune trace de parties molles ; quoiqu'ils fussent bien formés et faciles à distinguer les uns les autres, ils pouvaient être contenus presque tous dans un dé à coudre. La mâchoire postérieure était le plus volumineux de ces petits os ; venaient ensuite les côtes sternales. Les os des extrémités étaient beaucoup plus courts.

Les observations de fœtus désorganisés, conservés dans la matrice des solipèdes pendant plusieurs années, ne sont pas rares ; M. *Gohier* nous en a cité plusieurs, consignés dans les instructions vétérinaires et dans d'autres recueils. Le fait qu'il a recueilli offre de singulier la propriété qu'ont eue les petits os de ce fœtus, de s'être conservés intacts dans un foyer purulent.

Sur le caractère contagieux de la gourme des chevaux.

M. *Gohier* examine dans le sixième Mémoire qu'il vous a communiqué, si la gourme est contagieuse. Après avoir démontré toute l'importance d'une pareille question, il rapporte les opinions émises à cet égard par les hippiatres les plus célèbres, tels que Solleysel, Garsault, Bourgelat, Chabert, Brugnone, etc. La plupart de ces auteurs considèrent la gourme comme éminemment contagieuse : ils pensent même

qu'un vieux cheval peut prendre la morve en habitant avec un poulain gourmeux ; mais ils citent rarement des faits bien positifs à l'appui de leurs sentimens. M. *Gohier* a jugé que des expériences directes étaient le meilleur moyen de décider cette question ; il en a tenté six dont il a exposé les détails. Les conséquences qu'il a cru pouvoir en tirer sont les suivantes :

1.° On a beaucoup exagéré le caractère contagieux de la gourme ; il ne paraît pas que l'habitation dans des écuries où ont logé des gourmeux, ou l'usage des objets qui leur ont servi, soit suffisant pour propager la maladie.

2.° L'inoculation sur la membrane qui tapisse les cavités nazales semble le seul moyen de la communiquer aux poulains qui ne l'ont pas eue.

3.° A l'égard de ceux qui l'ont eue, cette inoculation ne paraît produire aucun effet, même quand on la répète plusieurs fois.

4.° Le caractère contagieux de la matière qui coule des nazeaux d'un animal qui jette la gourme, est infiniment moins marqué que celui de la matière prise aux nazeaux d'un animal morveux.

5.° Enfin, la gourme inoculée étant sans doute plus bénigne que celle qui se déclare spontanément, et la maladie n'attaquant pas deux fois le même individu, il serait avantageux

d'inoculer la gourme aux poulains, comme on inocule le claveau aux bêtes à laine.

M. *Gohier* ne donne au reste cette idée que comme une conjecture très-probable ; il nous promet de nouvelles expériences sur ce sujet intéressant.

Sur la nature de la gale.

Le septième Mémoire de M. *Gohier* a pour objet la nature de la gale des animaux domestiques. Il n'est que l'annonce d'un travail considérable que prépare notre laborieux Collégue.

Depuis la publication de l'ouvrage de M. *Walz*, vétérinaire allemand, dans lequel se trouve décrit avec tant de détail l'*acarus scabiei* du mouton, M. *Gohier* cherche cet insecte sur tous les animaux galeux qui entrent dans les infirmeries de l'Ecole vétérinaire; il l'a trouvé sur le chien, le chat, le lapin, et enfin sur le cheval. Il s'est assuré que les acares, transportés d'un individu sur un autre de la même espèce, y pullulent et déterminent la gale; qu'ils meurent bientôt sur un animal d'une espèce différente de celui qui les a fournis. Ce fait prouve que la gale ne passe pas d'une espèce à une autre.

Mais la gale est-elle toujours due à l'*acare*? M. *Gohier* a cru reconnaître que cette maladie existait quelquefois indépendamment de ce ciron.

Le traitement externe lui a toujours suffi pour la guérir; et parmi les topiques anti-galeux, il en est un dont l'effet lui a paru remarquable par son efficacité et sa promptitude; c'est le sulfure de potasse en lotions.

Sur l'acare de la gale du cheval.

M. *de St-Didier* s'est aussi beaucoup occupé de l'*acarus scabiei* du cheval; il a étudié cet insecte en naturaliste; il l'a dessiné avec soin, et il a gravé lui-même son dessin. Vous avez arrêté que le Compte rendu de vos travaux serait enrichi de cette gravure. (1)

L'*acarus scabiei* de l'homme est connu depuis long-temps; il en est fait mention dans les ouvrages d'Abenzoar, médecin arabe du douzième siècle; *Moufflet* en parla dans le seizième; Hauptman, Rédi, Certoni l'ont observé et décrit; Linné le crut de la même espèce que l'acare de la farine et celui du fromage. De Geers, Fabricius, Latreille lui ont assigné ses véritables caractères spécifiques.

M. *Galès*, dans un savant Mémoire sur la gale, a de nouveau décrit et figuré cet insecte. M. *de St-Didier* est porté à croire que le dessinateur ou le graveur en a altéré les formes, à

(1) Voyez à la fin du Compte rendu.

moins que, comme le soupçonne M. *Galès*, on n'en trouve de plusieurs espèces dans la même maladie.

M. *de Saint-Didier* ne prononce rien sur la fidélité de la gravure qui termine le Mémoire de M. *Walz;* il se contente de dire que si elle est exacte, l'acare du mouton est bien différent de celui du cheval, principalement par la manière dont les membres sont articulés.

C'est ce dernier seul que notre Collégue a examiné avec la plus scrupuleuse attention, et dont il a donné le dessin.

Il a représenté séparément le mâle et la femelle fécondée.

Peu de temps après la fécondation, on voit aux deux côtés de l'anus de la femelle, deux mamelons très-saillans qui semblent destinés à recevoir des parties analogues appartenant au mâle; ces mamelons disparaissent dans la suite.

A l'époque de l'accouplement, la partie postérieure du ventre du mâle prend une couleur de rouille; cette couleur s'efface quelques jours après. Il semble que l'introduction a lieu au-dessous des mamelons de la femelle, qui restent visibles en entier sur la partie supérieure du ventre.

Le mâle est plus petit, moins arrondi que la femelle; ses deux pattes postérieures sont armées de soies plus longues. Dans les deux sexes, les pattes de derrière seulement sont terminées par deux longues soies inégales, tandis que dans l'acare de l'homme, tel que le décrivent de Geers et Fabricius, les quatre pattes postérieures sont pourvues de soies.

HISTOIRE NATURELLE
ET ARTS UTILES.

M. le docteur *Saissy* vous a communiqué de belles observations sur quelques animaux hybernans ; elles font suite à celles qui ont mérité à l'auteur un des grands prix de la première classe de l'Institut.

Observations sur quelques mammifères hybernans.

La marmotte, le hérisson, le lerot et la chauve-souris ont été le sujet des recherches de M. *Saissy*. Il a voulu savoir, 1.° quels sont les alimens auxquels ces animaux donnent la préférence ; 2.° le temps où ils s'engourdissent, celui où ils reprennent leur activité ; 3.° s'il y a du danger à les réveiller avant le terme que la nature a assigné à leur sommeil ; 4.° s'ils absorbent tout le gaz oxigène respirable; 5.° enfin, s'ils peuvent vivre long-temps dans un air méphitique.

Pour résoudre ces différens problèmes, notre savant Collégue a multiplié, avec la sagacité qu'on lui connaît, les observations et les expériences; il les a suivies pendant plusieurs années. Voici les découvertes dont il a enrichi la zoologie :

1.° Les marmottes, les hérissons, etc. sont omnivores ; ils boivent peu.

2.° L'engourdissement et le réveil de ces animaux hybernans dépendent impérieusement du dégré d'élévation ou d'abaissement de la température atmosphérique, sans qu'il y ait pour ces phénomènes aucune époque fixe et déterminée.

3.° On peut les réveiller quand ils sont profondément engourdis, sans aucun danger pour leur vie, en prenant toutefois la précaution de ne pas les faire passer trop précipitamment d'une température basse à une température trop élevée.

4.° Ces quadrupèdes (si on en juge par le hérisson) ont la faculté d'absorber tout le gaz oxigène de l'air atmosphérique, et ils peuvent respirer pendant un temps assez considérable dans un air qui n'est plus propre à la combustion, et qui asphyxierait tous les autres animaux à sang chaud.

5.° Enfin, les mammifères hybernans sont, de tous les animaux, ceux qui, plongés dans un air méphytique, résistent le plus à son action délétère.

Expériences sur le gaz oxigène.

M. le docteur *Saissy* ne borne pas ses travaux à de profondes recherches sur la zoologie; il se livre encore à des expériences délicates de chimie. Il vous a lu un Mémoire dans lequel il a cherché

à prouver que la lumière qu'on dégage des corps fluides n'est due qu'à la présence du gaz oxigène, et que ce gaz est le seul qui contienne de la lumière combinée avec le calorique.

Pour arriver à cette découverte, l'auteur s'est livré, conjointement avec MM. *Eynard* et *Raymond*, à une longue suite d'expériences dont il a cru pouvoir tirer les conséquences suivantes :

1.° Les gaz ne sont lumineux qu'autant qu'il entre du gaz oxigène non dénaturé dans leur constitution.

2.° Le calorique sans l'oxigène est inhabile à la production du feu et de la lumière.

3.° Le gaz oxigène est un corps pondérable éminemment compressible, qui, exclusivement aux autres gaz, recèle et le calorique et la lumière.

4.° Le calorique et la lumière sont deux corps de nature différente et distincte.

5.° Enfin, la lumière combinée avec le calorique, fortement exprimée du gaz oxigène au moyen de la pompe foulante, embrase les corps combustibles qu'elle rencontre, et constitue du feu, etc.

L'Auteur est porté à croire, d'après ce dernier fait, que le feu n'est pas d'une nature

sui generis, et que son existence dans les corps est seulement accidentelle.

Propriétés tinctoriales de quelques plantes indigènes.

Le Mémoire précédent est relatif à la chimie qu'on pourrait appeler transcendante. Celui que vous a lu M. *Mouton-Fontenille* se lie à la chimie manufacturière; il a pour objet d'indiquer les couleurs que les plantes indigènes de notre département peuvent imprimer à la soie, à la laine, au fil et au coton.

L'auteur pense, avec le savant d'*Ambourney*, que presque toutes les plantes renferment des principes colorans dans leurs diverses parties. La difficulté ne consiste pas à extraire ces couleurs, mais à les fixer sur les différens tissus; et si l'art de la teinture n'a pas fait jusqu'ici les progrès que semblaient promettre les belles expériences de d'*Ambourney*, il faut en chercher la cause dans l'usage où l'on est de n'employer pour la teinture qu'un très-petit nombre de plantes connues et de négliger les autres.

Malheureusement les teinturiers ne sont pas botanistes, et les botanistes s'occupent fort peu de teinture.

M. *Mouton-Fontenille* a résolu de faire tourner ses grandes connaissances en botanique au profit de l'art tinctorial; il nous promet une

suite d'observations et d'expériences sur les propriétés colorantes d'un grand nombre de végétaux que nous foulons aux pieds. Les travaux qu'il a entrepris serviront à l'agronomie, en montrant aux cultivateurs l'utilité de certaines plantes qu'ils regardent comme inutiles ou nuisibles, en donnant à ces plantes une valeur vénale et engageant à les cultiver.

La première plante qui ait attiré l'attention de M. *Mouton-Fontenille* est la petite rave, variété du *raphanus sativus* L. Il en a fait bouillir l'écorce, et cette décoction lui a donné, par le moyen de certains réactifs, des nuances différentes. Avec l'alun il a obtenu une belle couleur rose; avec l'acide acétique, un rose plus foncé tirant sur le rouge; avec l'acide sulfurique, une très-belle couleur rouge. Il a présenté des échantillons de drap de soie et de laine teints par ces différens moyens.

Il s'agit de savoir si ces couleurs sont solides; c'est ce que notre Collégue n'assure point: il déclare modestement qu'il n'offre qu'un essai, le résultat d'une tentative, et qu'il se borne à donner des indications aux *Gonin* aux *Raymond* qui travaillent avec tant de succès au perfectionnement des teintures lyonnaises.

Comparaison entre le sucre de betterave et celui de cannes.

Une des plus belles applications de la chimie à l'économie publique et domestique, est sans doute l'extraction du sucre de betterave. Mais ce sucre indigène est-il égal en qualité à celui de canne? Le profond *Hauï*, ayant reconnu que ces deux espèces de sucre se cristallisaient de la même manière, les avait déclarés identiques. La Société d'Encouragement pour l'industrie nationale a publié une expérience tendant à prouver cette identité. Tel est néanmoins l'empire du préjugé, que le sucre de betterave est regardé comme très-inférieur à celui de canne.

M. *Eynard* a voulu dissiper cette erreur; c'est le but du Mémoire qu'il vous a communiqué, dans lequel il rend compte des expériences comparatives sur les deux espèces de sucre, qu'il a faites en présence de MM. *Barre*, *Carrelle* et *Leroy*.

Il avait reçu de MM. *Bourrit* et *Couderc* du sucre de betterave provenant de la manufacture de M. *de Lessert*, et c'était M. *de Lessert* lui-même qui leur avait remis cet échantillon. Ainsi il ne peut y avoir aucun doute sur son origine. Ce sucre était extrêmement blanc. M. *Eynard* a eu de la peine à trouver du sucre de canne d'une égale blancheur.

Les deux échantillons ont été réduits séparément en consistance de sirop; on a employé la même

même quantité d'eau pour l'un et pour l'autre. On a donné à déguster ces deux sirops à plusieurs personnes exemptes de prévention, ignorant d'ailleurs lequel des deux était composé de sucre de betterave; les uns ont cru reconnaître une parité parfaite; d'autres ont donné la préférence au sirop de canne, d'autres à celui de betterave.

M. *Eynard*, voulant rendre plus concluans les résultats de cette expérience comparative, l'a répétée en réduisant en sirop deux cassonnades d'une égale beauté, l'une de canne et l'autre de betterave. Cette dernière lui fut fournie par M. *Barre*, notre Collégue, qui lui-même l'avait fabriquée.

Le résultat de cette seconde épreuve, qui a été faite en présence de la Société, a paru être à l'avantage de la cassonnade de betterave; son goût a été trouvé plus franc, et sa saveur pour le moins aussi marquée.

Il est si difficile de distinguer le sucre de betterave de celui de canne, qu'il n'est pas étonnant que l'on donne, dans le commerce, du sucre indigène pour du sucre colonial. Cette substitution est prouvée par la petite quantité de sucre dit de *betterave* qu'on trouve dans les magasins, tandis qu'il en sort de si grandes masses des nombreux ateliers qui se forment par-tout.

On vend, d'un autre côté, sous le nom de sucre de betterave, un mélange de sucre de canne et de sucre de lait; cet amalgame, constituant une denrée d'une qualité très-inférieure, ne contribue pas peu à décrier le sucre indigène. Les mesures qu'a prises le Gouvernement pour atteindre cette fraude, ne l'ont pas fait cesser entièrement.

Sur la construction des chaudières.

Le succès des grandes manipulations chimiques peut dépendre, jusqu'à un certain point, de la bonne construction des vaisseaux dont on se sert.

M. *Faissoles* s'est occupé des moyens de donner aux chaudières la forme la plus économique; il a cru trouver que cette forme serait celle qui représenterait une paraboloïde et non un cône tronqué, à bases parallèles, terminé par un segment sphérique, comme on les construit ordinairement.

Les avantages de la forme paraboloïde sont, suivant M. *Faissoles*, la facilité de connaître, d'une manière expéditive, la capacité du vaisseau et l'économie du combustible.

Il est de la dernière importance pour les artistes, de pouvoir connaître promptement la capacité des vaisseaux qu'ils emploient. Cette connaissance est utile au salpêtrier pour la saturation de ses eaux mères par la potasse; au brasseur, pour mettre les doses convenables de matières qui

entrent dans la composition de la bière; au rafineur de sucre ou de salpêtre, pour ne pas trop étendre ses dissolutions, et ne pas faire évaporer de l'eau en pure perte.

L'Auteur prouve, par des calculs algébriques, que la solidité d'une chaudière qui aurait la forme d'une paraboloïde, serait la moitié de celle d'un cylindre de même base et de même hauteur; il prouve ensuite, par les mêmes procédés, que la forme paraboloïde présente le foyer le plus propre à réfléchir les rayons du calorique et ceux de la lumière, et que tout en économisant le combustible, elle facilite les dissolutions, les évaporations que l'on fait journellement dans différens arts utiles au Gouvernement et précieux pour la Société.

Observations sur la culture de quelques arbres résineux.

M. *Madiot*, directeur de la pépinière départementale, a communiqué des notes précieuses sur la culture de trente-une espèces d'arbres de la famille des conifères, qu'il cultive dans la pépinière confiée à ses soins. M. *Madiot* élève un grand nombre de pins sauvages *(pinus sylvestris L.)*; il en sème les cônes dans des terrains exposés au nord. Le pin pinier *(pinus pinea)* est mis, dans les premières années, à l'abri du froid qu'il ne peut supporter qu'à l'âge de cinq à six ans. Le pin d'Alep *(pinus halepensis)*

craint particulièrement les hivers humides. Le pin à crochets *(pinus uncinata. Decand.)* brave les rigueurs du froid.

Le pin du lord Weymouth *(pinus strobus)* mériterait bien d'être multiplié ; il réussit facilement sur les terrains argilleux ; son bois est plus compact que celui des autres pins; les anglais en font un grand usage pour la construction de leurs vaisseaux. Le *pin cimbro*, au contraire, croît si lentement, que la culture doit en être abandonnée. Le sapin commun *(abies taxifolia)* demande à être semé à l'ombre ; son bois est très-dur; il se durcit encore dans la terre et dans l'eau. Les pilotis des fameuses digues de Hollande sont en bois de sapin commun.

Après avoir donné tous ces renseignemens, M. *Madiot* parle de plusieurs autres arbres résineux également cultivés dans la pépinière impériale du Rhône. De ce nombre sont le sapin blanc, le noir, celui du Canada, différentes espèces de melèze, des cyprès, des genèvriers, etc. Tout ce que dit M. *Madiot* est fondé sur plusieurs années d'observations et d'expériences.

MÉTÉOROLOGIE.

M. *Willermoz* vous a présenté la 173.e série de ses observations météorologiques. Le premier tribut en ce genre que vous ait payé ce laborieux et respectable vieillard, date de l'époque même de la restauration de la Société; il a été exact à l'acquitter à la fin de chaque trimestre.

Le tableau ci-joint présente le résumé de ses observations, depuis le 1.er août 1812, jusqu'au 31 août 1813.

Résumé des Observations Météorologiques des 5 derniers Mois de 1812, et des 8 premiers Mois de 1813.

1812.	NORD mixte dominant sud-ouest.	SUD mixte dominant sud-ouest.	JOURS pluvieux.	JOURS de Neige, etc.	JOURS de Gelée.	DEGRÉS DE CHALEUR en chaque Mois, après midi, à 2 h. en été, à 1 h. en hiver.	DEGRÉS Des plus grands Froids des mois d'hiver, au point du jour.
Août.	24 jours.	7 jours.	12 jours.			10 jours, de 22 à 25 d.	
Septembre.	17 jours.	13 jours.	8 jours.			7 jours, de 20 à 22	
Octobre.	10 jours.	21 jours.	15 jours.			6 jours, de 16 à 18	
Novembre.	20 jours.	10 jours.	9 jours.		9 jours.	5 jours, de 10 à 12	
Décembre.	19 jours.	12 jours.	6 jours.	3 jours.	18 jours.	4 jours, de 6 à 8	6 Jours, de 1 à 5 d.
1813.							
Janvier.	25 jours.	6 jours.	3 jours.		21 jours.	9 jours, de 3 à 5 d.	7 jours, de 5 à 7 d.
Février.	14 jours.	14 jours.	5 jours.		7 jours.	13 jours, de 10 à 14	4 jours, de 3 à 7.
Mars.	22 jours.	9 jours.	5 jours.		10 jours.	9 jours, de 10 à 15	5 jours, de 1 à 4.
Avril.	17 jours.	13 jours.	10 jours.		1 jour.	14 jours, de 16 à 20	1 jours, de 0 à 0.
Mai.	10 jours.	21 jours.	15 jours.			10 jours, de 19 à 22	
Juin.	17 jours.	13 jours.	13 jours.			13 jours, de 20 à 23	
Juillet.	9 jours.	22 jours	16 jours.			6 jours, de 21 à 25	
Août.	26 jours.	5 jours.	6 jours.			13 jours, de 21 à 24	

Le Thermomètre est monté à 25 degrés au maximum, les 3, 21, 24 Août 1812, et 30 Juillet 1813. Il est descendu à 7 degrés sous zéro les 24, 25 et 26 Janvier.

Le Baromètre est monté à 27 pouces 10 et 11 lignes, les 24 et 30 Décembre; les 11 et 28 Février; les 2, 3, 5, 6, 7, 8, 27, 28 Mars; et à 28 pouces les 29 Décembre et 1.er Mars; il est descendu à 26 pouces 7 et 8 lignes les 18 Novembre, 16 et 17 Décembre.

M. *Faissoles*, qui possède dans le faubourg de Vaise un vaste jardin, a observé attentivement les altérations que ses arbres ont éprouvées par les froids rigoureux de 1810; le thermomètre de *Réaumur* descendit à 17 degrés. A cette température un cyprès est mort; plusieurs figuiers exposés au midi, et qui avaient été empaillés, ont paru morts; coupés ras-terre, leurs racines ont été reconnues vives; elles ont fourni, au printemps et dans l'été, des jets vigoureux; et en 1812 ils ont produit quelques figues.

Effets sur plusieurs arbres de l'hiver de 1810.

Un acacia a perdu son écorce et s'est desséché du côté de l'ouest; le côté opposé a conservé sa force végétative. L'écorce d'un autre arbre de la même espèce s'est brisé du côté du nord-ouest; une foule innombrable d'insectes se sont nichés dans la solution de continuité. L'arbre n'a pas laissé que de se rétablir; il a donné quelques fleurs en 1810, et un plus grand nombre en 1811 et 1812.

Un althéa a perdu la majeure partie de l'écorce de son tronc du côté de l'ouest. C'est aussi du même côté que deux vernis du Japon (*aylanthus glandulosa*) souffrirent beaucoup, etc. Tous les arbres de M. *Fayssoles* qui ont été garantis de l'ouest, quoiqu'exposés au nord, n'ont point éprouvé d'altération; il conclut avec raison de cette observation, que l'intensité du froid n'aurait

pas suffi pour endommager ses arbres, s'il n'était pas survenu des vents d'ouest chauds qui soufflèrent pendant les étés de 1810 et 1811.

OUVRAGES DES CORRESPONDANS.

Vous êtes dans l'usage de vous faire rendre compte des ouvrages, tant manuscrits qu'imprimés, que vos Correspondans vous adressent; vous prenez ainsi connaissance de ces productions, et vous êtes à même d'en apprécier le mérite.

Les rapports qui vous sont présentés sur ces objets, donnent fréquemment lieu à des discussions approfondies, dont les résultats sont envoyés aux auteurs des Mémoires, toutes les fois que vous le jugez convenable.

Sur le maïs, par M. Parmentier.

M. *Parmentier* vous a adressé son livre intitulé : *Le Maïs ou Blé de Turquie, considéré sous tous ses rapports.* M. *Guerre* vous a fait connaître cet ouvrage du Nestor des Agronomes; il vous a dit que les expériences consignées dans ce Traité furent faites il y a trente ans, et réunies dans un Mémoire qui fut couronné par l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux. C'est ce travail perfectionné qui est publié au

moment actuel; il renferme tout ce qu'on peut dire d'important touchant l'histoire du maïs; les phénomènes de sa végétation, ses espèces, ses variétés, ses maladies, ses ennemis, les terres et les climats qui lui conviennent, les engrais qu'il exige. On y met en parallèle les méthodes de culture usitées en Béarn, dans le pays des Basques, dans le Haut-Languedoc, en Bourgogne, en Bresse, etc. On y fait remarquer, par la plus judicieuse critique, les avantages et les inconvéniens de ces différentes pratiques.

Ce que dit M. *Parmentier* sur les usages du maïs n'est pas moins précieux; selon lui, rien n'égale, pas même le froment, la richesse du blé de Turquie. On peut le manger en légume, frit, grillé, bouilli, en vermicel, en biscuit de mer, en poudre alimentaire, en pouding, etc. etc. On peut en faire du pain sans y rien ajouter, ou en y ajoutant du seigle, de l'orge, des pommes de terre; on peut en extraire de l'amidon, du sirop, du sucre, en faire de la bière. M. *Parmentier* décrit toutes les manipulations propres à ces différens résultats; et ce qui reste, quand on les a obtenus, fournit aux bestiaux une excellente nourriture.

Il serait possible, dit M. *Guerre* en finissant, de ne pas partager toutes les opinions qui sont consignées dans ce livre; mais le nom de

M. *Parmentier*, soutenu de tant de lumières et de tant d'expériences, doit être d'un grand poids aux yeux de tout Agronome de bonne foi.

Sur les pruneaux et autres fruits secs; par M. François de Neufchâteau.

Le nom de M. *François de Neufchâteau* est aussi depuis long-temps une autorité en Agronomie. Cet Agriculteur recommandable vous a communiqué, cette année, un ouvrage intitulé : *Mémoire sur les pruneaux et autres fruits secs, et principalement les prunes du midi.* M. *Deschamps* vous a rendu compte de cet ouvrage.

Le sujet qui y est traité est beaucoup plus important qu'on ne le pense, 1.° pour l'économie du ménage; 2.° pour le commerce, et principalement pour l'épicerie; 3.° pour la matière médicale. Olivier de Serres rangeait *les prunes entre les choses les plus prisées des champs*, et il cite celles qui étaient les plus renommées de son temps. La liste qu'il en donne est bien courte, en comparaison de celle que nous devons à Laquintinie et à Duhamel. Ces deux derniers auteurs en ont passé un grand nombre sous silence, que M. *François de Neufchâteau* fait connaître.

Il s'attache d'abord à décrire les différentes variétés de prunes que récolte le midi; il parlera, dans un autre Mémoire, de celles que fournit le nord de l'Empire. Il expose la récolte des prunes à Brignoles, à Digne, à Castellane; les procédés usités pour les faire sécher, les moyens de per-

fectionner cette dessication. Il parle ensuite des prunes d'*Ente*, dans la ci-devant Guienne, dont il se fait un grand commerce d'exportation à Bordeaux. M. *François de Neufchâteau* voudrait que cette belle espèce de prunes fût plus connue; que l'arbre qui la produit fût essayé dans diverses contrées. M. *de Rafin*, maire de Clairac, ville auprès de laquelle on cultive cet arbre avec soin, lui a envoyé de ces prunes, et des renseignemens précieux sur la manière d'en tirer parti. M. *de Neufchâteau* a inventé quelques procédés pour la préparation des pruneaux, leur infusion dans l'eau-de-vie sans sucre. Il a fait usage avec succès de la marmite américaine, etc.

M. le Rapporteur conclut, en disant que les propriétaires, les habitans des campagnes, et sur-tout les bonnes ménagères sont intéressés à mettre à profit les instructions que donne, touchant les pruneaux, notre respectable Correspondant. M. *Deschamps*, après avoir rendu compte de ce Mémoire, indique plusieurs fruits qui pourraient remplacer les pruneaux; de ce nombre sont différentes espèces de cerises, les pêches de vignes, beaucoup de pommes, et presque toutes les espèces de poires; il recommande sur-tout le rousselet de Reims.

Des prairies artificielles; par M. Lullin.

Vous avez reçu de M. *Lullin*, votre Correspondant à Genève, son ouvrage *sur les prairies*

artificielles d'été et d'hiver, et sur la nourriture des brebis et l'amélioration d'une ferme dans les environs de Genève.

M. *de Chambost*, en vous présentant l'analyse de cet Ouvrage, vous a dit que l'Auteur y avait rassemblé tous les renseignemens utiles sur l'établissement et l'entretien des prairies naturelles et des prairies artificielles; qu'il a joint les résultats de sa propre expérience à ceux de l'expérience des auteurs les plus recommandables. Les détails exposés dans cet Ouvrage, ajoute M. *de Chambost*, sont précis, les essais multipliés; il conclut en disant, « que l'Ouvrage de M. *Lullin*, écrit avec » simplicité et sans prétentions, intéresse et » attache; que les agriculteurs y trouveront cer- » tainement une source d'instructions et de con- » naissances, et des motifs d'encouragement dans » la culture des prairies et l'entretien des ani- » maux. »

Le même Correspondant vous a envoyé deux cahiers de son Almanach du cultivateur; l'Auteur se propose d'exposer successivement, dans cet Ouvrage périodique, tous les détails des occupations agricoles, réparties dans chaque mois de l'année; la collection complète embrassera sans doute tous les travaux des champs.

Sur l'origine du cachou; par M. Amoreux.

M. le docteur *Amoreux* vous a soumis une dissertation historique et critique sur l'origine du

cachou. M. *Mouton-Fontenille* vous a présenté l'analyse de cette nouvelle production de notre laborieux et estimable Correspondant.

L'opinion des naturalistes, dit le rapporteur, a été partagée au sujet de la plante qui produit la substance végétale, connue dans le commerce sous le nom de *cachou.*

M. *Amoreux* a démontré que cette substance provient de deux arbres très-différens, savoir : de *l'areca catéchu*, plante de la famille des palmiers, et du *mimosa catechu*, espèce du genre des sensitives. M. *Amoreux* a déployé beaucoup d'érudition pour prouver cette double origine du cachou.

Traduction de l'ouvrage de Cicarellus, sur les truffes; par le même.

Le même Correspondant vous a adressé une Traduction libre d'un opuscule latin sur les truffes, composé par Alphonse Cicarellus, auteur du 16.e siècle.

M. *Mouton-Fontenille* vous a fait un rapport sur cette traduction, qui est enrichi d'annotations sur le texte, et d'un préambule historique rédigé par le traducteur.

Le Mémoire de *Cicarellus* avait, pour ainsi dire, disparu; M. *Gouan* en possède une copie manuscrite qu'il tient du grand Haller; ce manuscrit a été confié à M. *Amoreux*, qui l'a traduit librement, et a suppléé à ce qui y manquait pour

former une monographie de la truffe. Notre Correspondant a examiné avec soin la nature de ce singulier végétal, sa propagation, ses diverses espèces et variétés, ses ennemis, les différentes manières de le découvrir, etc. Tout ce qu'il dit sur ces questions obscures suppose de profondes recherches. M. *Amoreux* propose de semer ce végétal; il indique les procédés de sa culture.

M. *de Fontenille* pense que l'ouvrage publié par M. *Amoreux*, sous le titre de Traduction, appartient à ce dernier beaucoup plus qu'à *Cicarellus*.

Sur les dahlies; par M. Thiébaud de Berneaud.

Le même Rapporteur vous a fait connaître deux Mémoires de M. *Thiébaud de Berneaud*, votre Correspondant à Paris.

Un de ces opuscules traite de la culture des dahlies et de leur usage comme ornement des jardins et comme plantes économiques. Cet Ouvrage se divise en plusieurs paragraphes, qui comprennent l'histoire de ces plantes, la description du genre, celle des espèces, leur culture, leur usage dans l'ornement des jardins, leurs avantages comme plantes économiques, comme fourrage, comme engrais.

M. *Thouin* avait avancé que les racines longues et charnues des dahlies pouvaient servir à la nourriture de l'homme et à celle des animaux. M. *Thiébaud* ne se contente pas de confirmer

cette opinion; il ajoute que ces mêmes racines méritent d'être placées, sous le rapport de l'utilité, à côté de la pomme de terre et du topinambour.

Sur le cactus opuntia; par le même.

Le second Opuscule de M. *de Berneaud* a pour titre; Mémoire sur le *cactus opuntia*, vulgairement appelé raquette, et sur les différens avantages que l'industrie française peut en retirer.

L'Auteur examine successivement les caractères des *cactus* en général, ceux qui sont particuliers au *cactus opuntia;* il décrit en détail cette espèce, ses variétés, sa culture, ses propriétés et ses usages. Il parle ensuite de la cochenille fournie par cette plante; il en signale deux sortes, l'une qu'il appelle *fine* et l'autre *silvestre.* Il termine son Mémoire en faisant des vœux pour la naturalisation du *cactus opuntia* dans les départemens méridionaux de la France.

Sur la lembertine, ou machine à pétrir le pain; par le même.

Le même Correspondant nous a adressé un Mémoire ayant pour titre : *Description et usage de la Lembertine.* M. *Barre* a rendu compte de ce Mémoire, qui n'est autre chose qu'une apologie d'une machine, dont les grands avantages sont d'offrir la simplicité, l'économie et sur-tout la propreté.

On lui reprochait quelques imperfections; M. *Lembert* les a fait disparaître. Au moyen des corrections qu'il a imaginées, la caisse peut recevoir un mouvement de rotation, au lieu de celui de *va et vient*, qui était bien moins propre à opérer le mélange de l'eau et de la farine. Cette machine a été rendue propre à préparer le levain, et cela par un mécanisme particulier. M. *Thiébaud* s'étend beaucoup, dans son Mémoire, sur la préparation des levains.

Il recommande fortement aux cultivateurs le bouchoir de fonte, inventé par M. *Lembert*, qui a l'avantage d'économiser le combustible, en fermant exactement le four et y conservant plus long-temps la chaleur, etc.

M. *Barre* est parfaitement de l'avis de M. *Thiébaud* sur les avantages de la *Lembertine*. Il regarde cette invention comme propre à faire époque dans les annales de l'économie domestique et de l'industrie nationale.

La Société a arrêté qu'un modèle de cette machine serait exposé dans le lieu de ses séances.

Annonce d'une machine propre à séparer la graine de trèfle de son enveloppe.

M. *Rast de Maupas* vous a communiqué, de la part de M. *Chesneau-Desportes*, votre Correspondant au Mans, département de la Sarthe, l'annonce d'un égrenoir fort commode et très-expéditif

expéditif pour séparer la graine de treffle de son enveloppe.

Avant l'invention de cette machine, que l'on doit à un simple paysan, on battait la graine de treffle comme le blé, à bras d'homme, ou par le moyen d'un moulin à pilon, qu'une roue adaptée à un long cylindre faisait mouvoir; ces deux méthodes avaient leurs inconvéniens : par la première, il se perdait beaucoup de grains ; par la seconde, il en était beaucoup écrasé. L'une et l'autre exigeaient beaucoup de main-d'œuvre. L'egrenoir du Mans opère par deux hommes, en huit heures seulement, ce que deux hommes ne pouvaient faire qu'en dix journées de travail. Des Commissaires, chargés d'examiner cette machine, ont déclaré qu'elle offrait une économie dans la proportion de 1 à 10 ; elle ne revient toute fabriquée qu'à 20 à 21 fr.

La Société, toujours empressée de propager les découvertes utiles, a délibéré que cette machine serait présentée aux cultivateurs du département.

Sur le gymnocladus Canadensis ; par M. Valentin.

Vous n'avez pas oublié que M. *Rast* vous présenta, dans une séance de l'année dernière, un échantillon du bois de *gymnocladus Canadensis*, arbre précieux qu'il cultive dans sa pépinière. M. *Valentin*, votre Correspondant à Nancy, vous a adressé cette année des siliques du même arbre;

ces fruits provenaient de deux individus plantés dans le jardin botanique de Nancy, en 1750, lors de la création de ce jardin par le docteur *Bagard*, sous le roi Stanislas.

Il y a trois ans, dit M. *Valentin*, que ces deux arbres ont fleuri pour la première fois, et ils ont porté des siliques, dont les semences parfaitement mûres, ont levé, et ont produit beaucoup d'autres plants. L'année dernière, même floraison et même récolte. Dans l'année 1812, les deux arbres ont fleuri, mais les graines des siliques n'ont pu parvenir à leur maturité.

Dans un voyage que fit M. Valentin, de Lyon à Nancy, en 1811, il vit ces deux arbres plantés l'un près de l'autre; il fut très-surpris de les voir l'un et l'autre porter des siliques. Plus de trente ans auparavant, il avait connu ces deux individus; il croyait, d'après Linné, qu'ils étaient dioïques, et qu'ils ne fructifiaient point parce qu'il manquait un des deux sexes. Il est bien convaincu aujourd'hui que cette espèce est monoïque; ainsi, les botanistes ont une erreur à rectifier touchant la fructification du *gymnocladus Canadensis*, très-improprement nommé par Linné, *guillandina dioïca*.

Sur quelques autres objets de botanique; par le même.

M. le docteur *Valentin* nous a fait part de quelques extraits de sa correspondance avec les

États-Unis d'Amérique ; il nous a appris, 1.° que les fruits non mûrs du *persimon (Diospyros Virginiana)*, ou plaqueminier, produisent plus de tannin qu'aucune autre substance végétale.

2.° Qu'un *robinia pseudo-acacia* ayant été frappé violemment par la foudre après sa floraison, ses feuilles se desséchèrent, tombèrent et l'arbre parut mort. Quelques jours après, il donna des signes de retour à la vie ; de nouveaux boutons commencèrent à se développer, et il en sortit de nouvelles feuilles. Mais ce qui est plus digne de remarque, c'est que cet arbre fleurit une seconde fois, plusieurs semaines après la chute des premières fleurs, qui eut lieu en même temps que celle des arbres voisins, de la même espèce. Ce second effort n'a point épuisé l'arbre, qui a continué à croître et à pousser des branches chaque année ; il était en très-bon état trois ans après cet accident.

Le même Correspondant nous a marqué qu'il n'avait vu nulle part, en France, un *sophora Japonica*, aussi gros et aussi élevé que celui qui existe dans le jardin botanique de Dijon. Son tronc est divisé en deux branches à environ deux pieds de la terre ; peu au-dessus de la bifurcation, l'une des branches a quatre pieds et demi de circonférence ; c'est la plus considérable.

Il ne me reste plus, pour terminer la Notice des Ouvrages que vos Correspondans vous ont adressés, qu'à dire un mot sur deux traductions de l'italien. L'une appartient à M. *de Belleval*, un de vos Correspondans à Montpellier; l'autre a été faite par M. *Gasparin*, votre Correspondant à Orange.

Traduction d'un Mémoire sur l'olivier, par M. de Belleval.

L'Ouvrage traduit par M. *de Belleval* a pour titre : *Mémoire sur l'olivier, par M. Tavanti;* M. *Laudun* vous a parlé de cette traduction.

Après vous avoir fait connaître, par une analyse lumineuse, tout le mérite de l'Ouvrage italien, qui fut couronné par la Société royale Florentine, dite des Georgofili, M. *Laudun* a rendu justice aux talens du traducteur; il l'a félicité d'avoir choisi, pour le faire passer dans notre langue, un ouvrage qui renferme les préceptes les plus solides sur la culture d'un arbre qui fait une des principales richesses de nos départemens méridionaux.

Analyse française de deux Ouvrages italiens, sur l'Agriculture, par M. Gasparin.

Pour nous mettre à même d'apprécier le mérite des agronomes Italiens, M. *Gasparin* a traduit par extraits une grande partie du Dictionnaire raisonné des livres d'Agriculture, Art vétérinaire, etc., par *Philippe Ré*, professeur d'Agriculture à l'Université de Bologne. Il a

traduit encore plusieurs articles du Calendrier géorgique, publié par la Société d'Agriculture de Turin, pour l'année 1811.

M. *de St-Didier* vous a entretenu du travail de notre Correspondant; il a ajouté de judicieuses réflexions aux théories agricoles italiennes, que M. *Gasparin* a mises sous vos yeux. Les plus remarquables de ces théories sont, 1.° le fauchage et le pâturage des blés en vert, proposée par M. *Giobert :*

2.° La formation des prairies avec le *clematis flamula* et le *clematis vitalba* L., par M. *Massimi;*

3.° La substitution du *phalène œil de pan*, aux vers à soie ordinaires, ou le croisement de ces deux insectes, par M. *Fabroni ;*

4.° L'emploi des fumigations d'acide muriatique oxigéné, et de la chaux en poudre, contre la maladie des vers à soie, dite des blancs. Ce remède est proposé par M. *Modeste Parolleti*, etc.

Telles sont, Messieurs, les productions utiles que vos Correspondans vous ont adressées, et sur lesquelles vous avez entendu des rapports intéressans.

Je dois maintenant vous rappeler les hommages qui vous ont été faits par des Agronomes jaloux de coopérer à vos travaux, quoique étrangers à votre Société.

MÉMOIRES

OFFERTS par des Auteurs étrangers à la Société.

Sur la panification de la pomme de terre, par M. de Moncel.

M. *Boyer de Moncel*, propriétaire dans le département de la Loire, vous a adressé, par l'intermédiaire de M. *Chancey*, une Note sur la panification de la farine de pommes de terre.

Cet Agriculteur a obtenu d'un double décalitre de pommes de terre, pesant environ 40 livres, les produits suivans : farine sèche, environ 7 livres; premier son, 6 livres; gros son ou écorce, 8 livres; parties aqueuses ou déchet, 19 livres. Il a fait entrer dans la fabrication du pain les 7 livres de farine et les 6 livres de premier son; il a eu de 20 à 21 livres de pain; il présume que dans cette quantité de pain, le son entre pour environ 12 livres, et la farine au plus pour 8 livres; cette dernière prenant très-peu d'eau dans la panification.

M. *Boyer de Moncel* n'a pas nourri ses ouvriers de pain fait uniquement avec des pommes de terre, mais il a mêlé à la farine de cette racine, de la farine de seigle, dans les proportions suivantes : six doubles décalitres

de blé seigle, faisant 180 livres de farine privée de son, ont été joints au produit de dix doubles décalitres de pommes de terre; le tout lui a rendu assez régulièrement 510 livres de pain, bon et bien nourrissant; pour avoir cette même quantité de pain, en n'employant que du seigle, il lui en eût fallu onze doubles décalitres, en y laissant le son, c'est-à-dire, sans en rien ôter.

Quoiqu'il y ait peut-être quelque chose à rabattre aux calculs de M. *de Moncel*, il n'en est pas moins vrai que la panification des pommes de terre, usitée depuis peu de temps, offre les ressources les plus précieuses, surtout dans les années de mauvaise récolte des céréales.

Fabrication du sucre de betterave, par M. Mathieu, de Nancy.

Vous avez reçu une Notice sur la fabrication du sucre de betterave dans le département de la Meurthe, par M. *Mathieu*, pharmacien à Nancy, l'un des actionnaires d'une fabrique de sucre, dite de la Magdelaine.

M. *Mathieu* déclare que dès l'année 1800, il s'était occupé de l'extraction du sucre de betterave; il est par conséquent un des premiers chimistes qui ont cherché à introduire en France la grande découverte de M. *Achard*. Ce ne fût qu'en 1811 que M. *de Kersalaun* fonda

la fabrique de la Magdelaine, à deux lieues de Nancy. Cet établissement a été porté à une perfection étonnante. Dans le même temps, M. *de Dombale* élevait une fabrique du même genre à une demi-lieue de Nancy. Ses essais lui avaient fait entrevoir un produit de 6 kilogrammes par quintal métrique; cette quantité ne s'est pas retrouvée dans ses travaux en grand.

On avait d'abord procédé à l'extraction du sucre par cristalisation, et de cette manière on obtenait un kilogramme de sucre par quintal métrique des racines. Après avoir adopté le procédé de Bonmatin, les produits ont augmenté et il y a eu économie de temps.

Le département de la Meurthe renferme actuellement sept fabriques de sucre, qui dans trois mois ont travaillé sur 23 mille quintaux métriques de betteraves, et produit sept à huit cents quintaux métriques de cassonade.

Plantation des friches, par M. Viallart de St-Morys.

M. *Viallart de St-Morys* vous a soumis un Mémoire sur la plantation des friches et terrains incultes. M. *Delhorme* vous a rendu compte de cet Ouvrage.

M. *de St-Morys* n'aime pas les robiniers ou faux acacias, les érables à feuilles de frêne, les sophora, les myrica, les eylanthus, les

azederach. Il permet tout au plus la culture de ces arbres sous le rapport de l'agrément. Ceux qu'il désigne pour la plantation des friches, sont d'abord, dans les moindres terrains, le pin d'Ecosse, le pin maritime, celui de l'île de Corse et le saule Marsault, auxquels on pourra joindre le bouleau; et ensuite, si le terrain se trouve moins mauvais, on ajoutera à la plantation le merisier, le frêne, le châtaigner et le tilleul, ainsi que l'épicea et le mélèze.

On voit que M. *de St-Morys* propose d'entremêler les arbres résineux et les arbres non résineux. C'est là le but principal de son Mémoire. Les premiers, dit-il, doivent être élevés dans des pots; on ne doit les planter qu'à l'âge de 3, 4 à 5 ans. Cet Agriculteur n'a peut-être pas bien calculé la dépense de cette méthode.

D'un autre côté, l'association des arbres résineux et non résineux pourrait-elle long-temps subsister sans nuire aux uns ou aux autres? Ce n'est pas ainsi que procède la nature: partout où le pin et le sapin prospèrent, on les rencontre en grandes masses; à eux seuls ils forment des forêts, et là où ils dominent, les autres arbres osent à peine se montrer.

Machine à tordre pour fabriquer de grosses cordes, par M. Bony.

M. *Bony*, cordier et adjoint à la Mairie de Brignais, vous a fait connaître, par l'organe de M. *Leroy-Jolimont*, une machine de son invention, au moyen de laquelle il cable une corde à trois torons, de 5 à 6 pouces de circonférence et de 700 pieds de longueur, en n'employant que deux ouvriers et deux vaches tandis que pour obtenir le même résultat, il lui fallait auparavant treize ouvriers. Le travail est maintenant plus expéditif, le produit d'une qualité supérieure. Les cordes fabriquées par M. *Bony* sont employées pour l'exploitation des mines de Rive-de-Gier; l'expérience de quatre années démontre que ces cordes ont une plus grande force et durent plus long-temps que celles qu'on fabrique par les moyens ordinaires.

La découverte de M. *Bony* intéresse l'Agriculture sous plusieurs rapports, mais principalement parce qu'elle économise les bras, le temps et la dépense; il offre de grands avantages aux corderies impériales, et peut faire tourner au profit de notre Agriculture des sommes employées en importations de cordages pour la marine.

Monographie du pemphigus, par M. Stanislas Gilibert.

M. le docteur *Stanislas Gilibert*, digne fils d'un de vos émérites les plus recommandables, vous a fait hommage d'un excellent ouvrage

de médecine, qu'il vient de publier sous le titre de *Monographie du pemphigus*, ou Traité de la maladie vésiculaire. J'ai eu l'honneur de vous soumettre l'analyse de ce livre, et vous vous êtes empressés de joindre votre suffrage à celui des Sociétés savantes qui ont prononcé sur son mérite; vous avez souscrit au jugement de la Société de Médecine de Paris, qui a donné à l'auteur une médaille, tout en regrettant que la rigueur des lois académiques ne lui ait pas permis d'adjuger à l'ouvrage le prix qu'elle avait proposé pour le meilleur Mémoire sur le pemphigus.

Eloge de M. Petit.

M. le docteur *Parrat* vous a adressé l'Ouvrage qu'il a publié sous le titre d'*Eloge* de Marc-Antoine Petit, lu dans la séance publique de la Société de Médecine de Lyon, le 30 juillet 1812.

Je vous ai entretenu sur cet Ouvrage, et vous avez jugé qu'il n'était pas possible de peindre avec plus de talent et de fidélité la physionomie morale de notre illustre concitoyen. Vous avez ordonné que l'Ouvrage de M. le docteur *Parrat* fût honorablement déposé dans votre bibliothèque.

Vous avez pris la même délibération à l'égard des Ouvrages suivans qui, étant imprimés et

suffisamment connus du public, et ne pouvant être la matière d'aucune discussion, n'ont pu être l'objet d'aucun rapport.

Ouvrages imprimés, déposés à la bibliothèque.

1.° Recherches expérimentales anatomiques et chimiques sur la physique des animaux hibernans, notamment les marmottes, les loirs, etc.; Ouvrage qui a remporté le prix, le 4 janvier 1808, à la classe des Sciences physiques et mathématiques de l'Institut impérial; par M. le docteur *Saissy*, *Membre titulaire de la Société.*

2.° Rapport sur les fièvres rémittentes et intermittentes, observées à l'Hôtel-Dieu de Lyon, depuis le 1.er juin 1806, jusqu'au 1.er octobre 1812, avec des réflexions sur l'utilité et sur l'abus du quinquina; lu en séance publique, le 16 mars 1813, en présence du Conseil général d'administration des Hôpitaux de Lyon; par M. le docteur *Laudun*, *Membre titulaire de la Société.*

3.° Compte rendu des observations faites à l'Hôtel-Dieu de Lyon, par MM. les Médecins de cet Hôpital, sur les maladies régnantes depuis le 1.er juillet 1811, jusqu'au 1.er juillet 1812; lu en séance publique, le 16 mars 1813, en présence du Conseil général d'administration des Hôpitaux; par M. le docteur *Desgaultière.*

4.° Réponse à M. *Louis-Aimé Martin*, sur sa critique du Traité élémentaire d'Ornithologie de M. *Mouton-Fontenille*, professeur d'histoire naturelle à l'Académie et au Lycée de Lyon, par l'Auteur du Traité.

5.° Eloge de *Joseph Dombey*, médecin, botaniste du roi, par le même.

6.° De l'extinction de la chaux, thèse soutenue devant la Faculté des sciences de l'Université impériale, le août 1812, par M. *Cadet Gassicour*, pharmacien de Sa Majesté l'Empereur et Roi, *Correspondant de la Société.*

7.° De l'influence du climat et de l'habitation sur les plantes et les animaux en général, par M. *Pignols*, pharmacien.

8.° Procès-verbal de la séance publique tenue à l'Ecole impériale vétérinaire de Lyon, le 22 mai 1812, pour la distribution des prix aux Elèves.

9.° Procès-verbal de la séance publique de la Société de Médecine de Lyon, tenue le 30 juillet 1812.

10.° Etat des acquisitions faites par la Bibliothèque publique de Lyon, pendant le cours de l'année 1812, publié par M. *Delandine*, conservateur.

11.° Annuaire de la Société d'Agriculture et de Commerce de Caen, pour l'année 1812.

12.° Lettre sur l'utilité de la culture des fèves et des pommes de terre dans le département du Calvados.

13.° Programme de la séance publique de la Société d'Agriculture de la Seine, tenue le dimanche 6 septembre 1812, sous la présidence de M. le Sénateur comte *François de Neufchâteau.*

14.° Programme d'un Concours annuel pour la culture, dans les jachères, des racines et plantes améliorantes; par la même Société.

15.° Programme d'un Concours pour les propriétés rurales les mieux dirigées; par la même Société.

16.° Programme d'un Concours pour des notices biographiques sur les hommes qui méritent d'être connus par les services qu'ils ont rendus à l'Agriculture dans les diverses parties de l'empire Français.

17.° Rapport sur les travaux de la Société d'Agriculture du département de la Seine, pendant l'année 1811, par M. *Silvestre*, secrétaire perpétuel de la Société, membre de l'Institut impérial.

18.° Rapport fait, le 1.er avril 1811, par M. *Aubert du petit Thouars*, sur la manière de diriger les arbres en espaliers, par M. *Siauve*, jardinier à Vaux-Praslin.

19.° Rapport fait à la Société d'Agriculture de la Seine, sur le concours relatif aux mémoires historiques sur les progrès de l'Agriculture française depuis 50 ans, par MM. *Petit-Beauverger*, *de Cernon*, *Yvart et François de Neufchâteau*, ainsi que sur le concours qui concerne des renseignemens détaillés sur la tenue des fermes.

20.° Compte rendu des séances de la Société d'Amateurs des sciences et des arts de la ville de Lille.

La Société reçoit plusieurs Journaux de science; elle est dans l'usage de les remettre à quelques-uns de ses Membres, en les chargeant de lui faire connaître ce qu'ils renferment d'important sous le rapport de l'objet de ses travaux; c'est ainsi qu'elle se tient au courant des découvertes les plus récentes. MM. *Socquet*, *Giraud de Montbellet*, *de St-Didier*, *Fayssoles*, *Leroi-Jolimont* et *Grognier*, etc. ont présenté sur ces Journaux des rapports plus ou moins étendus, selon l'importance des matières.

Vous avez fait des acquisitions précieuses et des pertes douloureuses.

Vous avez admis parmi les membres titulaires :

MM. *de Beauregard*, *de Beost*, *Lassene*, *Dujat-d'Ambérieux*, *Saissy*, *de Terre-Basse fils*, et *Raynard*.

Vous avez mis au nombre de vos Correspondans :

M. *Holwoët*, Préfet du département de la Loire.

La mort vous a enlevés :

MM. *Bredin*, *de Vitri*, vétérans, *de Magnieu* et *Giraud de Monbellet*, membres titulaires.

NÉCROLOGIE.

NÉCROLOGIE.

M. *Louis Bredin*, Directeur de l'Ecole impériale vétérinaire de Lyon, membre émérite de l'Académie et de la Société de Médecine de la même ville, vétéran de la Société d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles du département du Rhône, Correspondant de la Société d'Agriculture de la Seine, naquit, en 1738, à Auxonne, département de la Côte-d'Or. Sa famille le destinant à l'état ecclésiastique, l'envoya à Dôle pour y étudier sous les Jésuites. Un prospectus publié par M. *Bourgelat*, pour la formation d'une Ecole vétérinaire, étant tombé dans ses mains, sa vocation fut décidée. Il obtint une place gratuite à l'Ecole qui allait s'ouvrir; il fut inscrit le cinquième sur la liste des Elèves. Les quatre vétérinaires qui l'avaient devancé ont disparu depuis long-temps; ainsi pendant longues années il a été le doyen des disciples de Bourgelat. M. Bredin; vétéran.

M. *Bredin* n'avait pas encore terminé ses cours d'études, lorsque des épizooties désastreuses se déclarèrent dans plusieurs provinces.

M. *Bredin* fut envoyé en Auvergne, en Bourbonnais, en Saintonge, dans le pays d'Aunis; par-tout il eut à combattre une contagion meurtrière, presque par-tout il obtint les succès les plus signalés. L'année suivante, il arrêta les ravages d'une épizootie qui avait éclaté dans le Dauphiné, et s'était montrée aux portes de Lyon. Des services si importans, proclamés par les autorités administratives, ne contribuèrent pas peu à donner de la consistance à une institution naissante.

Quelque temps après, M. *Bredin* reçut l'ordre de se rendre à Naples pour choisir des étalons destinés à la régénération de nos chevaux; la manière dont il s'acquitta de sa mission, lui mérita les éloges de Bourgelat et les récompenses du Gouvernement. Il obtint la médaille que le Ministre accordait aux vétérinaires qui s'étaient distingués par des succès remarquables dans la pratique de l'art; et il fut appelé à l'Ecole d'Alfort. Il y enseigna d'abord la Botanique, ensuite la Matière médicale et la Pharmacie.

Ce fut en 1778 que M. *Bredin* eut à pleurer la perte d'un protecteur, d'un ami, d'un père, Bourgelat mourut; deux ans après, M. *Bredin* fut nommé Directeur de l'Ecole de Lyon.

Cette Ecole était alors dans un état de dépérissement qui présageait sa destruction prochaine;

secondé par M. *Hénon* son digne collaborateur, M. *Bredin* y rétablit l'enseignement, la discipline, la comptabilité.

M. *Terret*, Intendant de Lyon, rendit, en 1790, un témoignage authentique au zèle sans bornes et au rare désintéressement de MM. *Hénon* et *Bredin.*

Mais ce fut à l'époque fatale de nos troubles civils, que le Directeur de l'Ecole vétérinaire de Lyon eut besoin de tout son courage et de tout son dévouement.

L'Etablissement se trouva sans aucun revenu; M. *Bredin* qui ne recevait rien sur son propre traitement, s'engage en son nom, et sa modique fortune devient l'hypothèque de toutes les dettes de l'Ecole.

Cependant Lyon est assiégé, les bombes tombent dans l'Ecole, les Elèves vont être dispersés, le Directeur les réunit dans une petite maison de campagne qu'il possède; ils y sont logés et nourris à ses dépens. Lyon est pris, le bruit des armes a cessé, les Elèves rentrent dans les bâtimens qui leur sont rendus, et leur vertueux chef est proscrit, il dérobe par la fuite sa tête à l'échafaud.

Lorsque la fureur révolutionnaire fut calmée, et que la justice eut repris son empire, la noble conduite de M. *Bredin* fut appréciée;

on lui accorda des indemnités qu'il ne demandait pas.

Un Gouvernement réparateur ayant mis un terme à l'état des choses le plus déplorable, M. *Bredin* put couler paisiblement les derniers jours de son honorable vieillesse. C'est le 17 mars dernier qu'il a terminé sa longue carrière; la religion de ses pères a recueilli son dernier soupir.

La postérité dira que c'est au zèle sans bornes, à l'inébranlable persévérance de cet homme de bien, qu'un Etablissement cher à l'Agriculture, fut redevable de sa conservation.

M. de Magnieu.

M. *Denis du Rosier de Magnieu*, était issu d'une des familles les plus distinguées de l'ancienne province du Forez. Destiné à suivre la carrière militaire, il entra dans les Gardes Françaises, à l'âge de 13 ans, avec le grade d'Officier. A la mort de son père, se trouvant l'aîné de sa famille, il quitta le service pour se marier, à l'âge de 23 ans. Ce fut alors que, possesseur de la belle terre de Magnieu, il commença à s'occuper d'Agriculture. L'enthousiasme de la jeunesse pour la nouveauté, ne l'entraîna point au-delà des bornes; il sut, dans les essais auxquels il se livra, tenir un juste milieu entre la légèreté qui fait tout adopter,

et l'ignorance routinière qui porte à repousser tout ce qu'on ne connaît pas.

La révolution le surprit dans ces douces occupations. Sa double qualité de noble et de grand propriétaire, devait le rendre suspect aux partisans du système niveleur des personnes et des fortunes. En 1794, il fut arrêté et jugé par la Commission révolutionnaire établie à Feurs par le Représentant du peuple Javogue, ci-devant Procureur fiscal de la Justice seigneuriale de Magnieu. Il eut le bonheur, contre toute attente, d'être renvoyé absous par cette Commission, au grand déplaisir de Javogue, qui la cassa pour ce fait même, en reprochant à ses Membres d'avoir le *cœur orfévre.*

Echappé à ce danger, il ne tarda pas à s'éloigner des lieux où sa fortune le mettait trop en évidence; ce fut alors qu'il vint fixer sa résidence à Lyon.

En 1801, peu d'années après la restauration de la Société d'Agriculture, il en fut nommé Membre titulaire, et il en suivait les séances autant que ses affaires et de fréquentes absences pouvaient le lui permettre.

Il fut aussi appelé au Conseil municipal de la ville de Lyon, à l'époque de sa première organisation; et dans ses assemblées, il s'y fit

toujours remarquer par des vues sages et judicieuses, et par des opinions mesurées.

Dans la dernière session du Corps électoral de ce département, il fut nommé candidat au Corps Législatif, ce choix fut confirmé par le Gouvernement. Pendant le séjour de six mois qu'il a fait à Paris lors de la dernière assemblée du Corps Législatif, sa santé avait commencé à s'altérer. Revenu à Lyon dans les premiers jours du mois de juin, il fut attaqué d'une fièvre catharrale péripneumonique, avec complication d'humeur goutteuse, à laquelle il a succombé après quatre-vingts jours d'alternatives de craintes et d'espérances, que cette cruelle maladie a successivement présentées; il était à peine âgé de 54 ans. La Société a payé un juste tribut de regrets à la perte d'un Membre aussi recommandable.

Les deux Collégues dont il me reste à rappeler l'honorable souvenir, tinrent la plume dans vos séances. L'un fut Secrétaire de la Société pendant plus de dix ans; il l'était encore au moment où toutes les sociétés savantes et de bien public furent dispersées par la révolution; l'autre n'a fait que paraître à votre Bureau, une mort foudroyante vient de le frapper.

M. *Etienne de Vitri*, originaire d'une famille noble du Beaujolais, naquit à Lyon en 1721. Il entra fort jeune dans l'ordre des Jésuites. Ces hommes si habiles dans l'art de distinguer et de mettre en œuvre tous les genres de talens, reconnurent bientôt dans M. *de Vitri* un esprit d'ordre et d'économie, une activité pleine de prudence, beaucoup de fermeté tempérée par une grande indulgence, toutes les qualités qui composent l'excellent administrateur; ils l'employèrent à gouverner leurs colléges. M. *de Vitri* était à la tête de celui de Marseille, lorsque la société des Jésuites fut supprimée en 1762. M. de Vitri.

A cette époque il revint à Lyon; n'ayant pour subsister qu'une pension extrêmement modique. Il fut accueilli par l'Intendant et les principaux Magistrats de la cité; plusieurs emplois lui furent offerts, il n'accepta que ceux auxquels nul traitement n'était attaché. Un dépôt de mendicité existait à la *Quarantaine :* le désordre le plus complet régnait dans cet établissement; il touchait à sa dissolution, lorsque la direction en fut confiée à M. l'abbé *de Vitri.* Bientôt tout changea de face, une bonne police et une exacte discipline furent introduites dans cette maison; elles s'y maintinrent jusqu'à la révolution.

A ce dépôt fut joint un hospice pour les insensés-incurables, et ce fut encore M. l'abbé *de Vitri* qui administra ce nouvel établissement.

Une Société charitable, dont l'objet essentiel était de secourir les ouvriers sans travail, se forma à Lyon, M. *de Vitri* en fut un des membres les plus actifs.

M. l'Intendant appela autour de lui des hommes versés dans les connaissances utiles, et animés du zèle du bien public, pour les consulter sur tout ce qui pouvait intéresser l'agriculture, le commerce et les arts : M. l'abbé *de Vitri* fut nommé un des premiers à ce conseil.

L'Ecole vétérinaire eut à lutter en naissant contre de nombreux détracteurs : M. *de Vitri* prit avec chaleur la défense de cette institution, et il n'a jamais cessé de s'intéresser vivement à sa prospérité.

Cet homme, dont l'activité pour le bien était inépuisable, laissait à d'autres l'honneur des mesures utiles qu'il avait provoquées, des améliorations importantes qui étaient son ouvrage.

Quoiqu'il eût un style facile, il n'a imprimé que deux Mémoires, l'un sur la meilleure construction des fours, l'autre sur les chemins vicinaux. Ces deux productions renferment des vues précieuses qui se sont reproduites dans d'autres

ouvrages, sans que leurs auteurs aient indiqué la source où ils ont puisé.

Plusieurs Mémoires manuscrits de M. *de Vitri*, sur l'emploi de la marne, les prairies artificielles, etc., existaient dans le porte-feuille de la Société d'Agriculture; ils se sont perdus pendant la révolution.

Nommé Secrétaire, il présenta plusieurs rapports qui se distinguaient par une lumineuse simplicité.

Son extrême modestie n'empêcha pas que son mérite ne fût connu au loin; il fut de l'Académie de Montpellier, de la Société d'Agriculture de Turin, de la Société patriotique de Milan, de la Société d'Agriculture de Bath et de celle de Manchester.

En 1793, M. *de Vitri* abandonna les ruines de sa patrie, il se réfugia à Paris; n'ayant, à l'âge de 72 ans, aucun moyen de subsistance, il entra dans les bureaux du Ministre de l'intérieur, où il remplit pendant quelques années des fonctions obscures et subalternes; son mérite perça, il fut nommé chef de bureau, et ensuite Membre du Conseil général d'agriculture, arts et commerce. La Société d'Agriculture de la Seine le mit au nombre de ses Membres ordinaires, en l'an 7.

La fortune lui sourit dans les derniers jours de sa vieillesse; il trouva l'aisance et le repos chez Mad. la comtesse de Fontanes sa nièce; l'homme illustre qui est à la tête de l'instruction publique, a prodigué à ce vieillard les soins et les égards les plus touchans.

Presque centenaire, M. l'abbé *de Vitri* n'avait rien perdu de la force et de l'activité de sa tête, de la fermeté de sa mémoire, il avait conservé ses manières douces, son humeur gaie, son ton aimable. Il est mort en octobre 1812, dans les sentimens religieux qui avaient animé sa vie.

M. le Grand-Maître de l'Université et un grand nombre d'autres personnes distinguées ont accompagné ses obsèques.

M. Giraud de Montbellet.

M. *George-Marie Giraud de Montbellet* naquit à Lyon en 1760. Il avait à peine 16 ans lorsqu'il entra, comme sous-lieutenant, dans un régiment d'infanterie; il parvint rapidement au grade de capitaine. Tout lui annonçait un brillant avenir dans la carrière des armes, lorsque Mad. sa mère, née *Cropet de Varissan*, mourut. M. son père le rappela auprès de lui et désira de le voir établi.

M. *de Montbellet* s'unit à Mlle. Pauline de Colbert, fille de M. de Colbert, maréchal des

camps aux armées du Roi. Peu de temps après il quitta le service militaire pour se consacrer tout entier aux devoirs de père de famille et à l'administration de ses grandes propriétés.

Il se livra avec ardeur à l'étude des sciences physiques et naturelles, qui jettent un si grand jour sur les théories agronomiques. Il conçut des améliorations; et pour les exécuter, il prit le parti de faire valoir par lui-même une partie de ses vastes domaines, les autres furent mis à moitié fruits. Ces paisibles et honorables travaux l'occupèrent tout le temps que la révolution exerça ses fureurs; il en fut préservé par l'amour de ses ci-devant vassaux auxquels il avait servi de père.

Parmi les améliorations qui ont placé M. *de Montbellet* au rang des meilleurs agronomes de sa province, on peut citer l'introduction des charrues propres à défoncer la terre plus profondément qu'on ne le faisait avant lui; l'usage de faucher les blés au lieu de les couper à la faucille; le sarclage des blés; l'adoption de nouveaux engrais; l'établissement d'un grand nombre de luzernières; la plantation d'une multitude d'arbres tant indigènes qu'exotiques, principalement du mélèze dont il a fait de charmans bosquets, prouvant ainsi que cet arbre résineux

peut réusssir dans les plaines tout aussi bien que sur les flancs des hautes montagnes.

Ses délassemens les plus ordinaires étaient la culture et la taille des arbres fruitiers, qu'il entendait parfaitement.

Il faisait ouvrir, dans la morte saison, de larges fossés pour profiter des eaux et assainir ses terres; cette amélioration lui offrait un avantage précieux pour son cœur, celui d'occuper pendant l'hiver un grand nombre d'ouvriers, qui, manquant de travail, auraient pu manquer de pain.

Tout en versant des secours abondans dans le sein de l'indigence invalide, il ne faisait l'aumône aux pauvres capables de travailler, qu'en leur procurant de l'ouvrage. Ses préposés avaient ordre de ne pas renvoyer ses ouvriers, même dans les momens où la main-d'œuvre était plus dispendieuse que productive.

Cet habile agronome fut un des premiers qui, dans son département, se livra à l'amélioration des bêtes à laine. Il fit venir des beliers et des brebis de race pure; il construisit des bergeries qu'on pourrait regarder comme des modèles en ce genre; on le vit lutter avec une grande constances et une rare sagacité, contre les inconvéniens d'une localité défavorable à l'éducation des bêtes à laine. Il cherchait à confirmer la

fameuse expérience de Rambouillet, *que les mérinos peuvent réussir par-tout, à la faveur des soins les plus éclairés et les plus attentifs.*

La routine a opposé de grands obstacles au bien que M. *de Montbellet* aurait voulu faire autour de ses immenses propriétés. Ses exemples et ses succès n'ont déterminé jusqu'ici qu'un très-petit nombre de cultivateurs à labourer au-delà de 4 à 5 pouces; à adopter le fauchage des blés, qui économise évidemment du temps, des bras, du grain et de la paille. On sarcle encore scrupuleusement les orges, les sarrasins, les maïs, et on néglige cette façon pour la récolte principale.

Nous avons entendu dans nos séances notre honorable Collégue se plaindre avec douleur des grandes difficultés qu'on éprouve pour l'ordinaire à opérer le bien. Il regardait les Sociétés d'Agriculture comme un centre de communication très-propre à répandre les bons procédés agronomiques. Il était assidu aux séances autant que pouvait le lui permettre le soin de ses domaines. Notre porte-feuille s'est enrichi de plusieurs excellens mémoires sortis de sa plume, dont quelques-uns traitent de questions d'art vétérinaire, auquel il n'était rien moins qu'étranger.

Il accepta la place de Secrétaire-adjoint, et après en avoir rempli les fonctions quelques

années, il fut nommé Secrétaire, et il présenta un nouveau projet de règlement beaucoup plus simple que l'ancien, la Société s'est empressée de le sanctionner.

M. *de Montbellet* a été enlevé, le 27 août 1813, à la Société d'Agriculture de Lyon, dont il était un des Membres les plus distingués, à l'agronomie dont il a perfectionné plusieurs pratiques, aux indigens qu'il nourrissait, à une famille respectable qui ne se consolera jamais.

Notre respectable Collégue a été emporté par une attaque d'apoplexie, le 27 août 1813.

PROGRAMME
D'UN PRIX

PROPOSÉ par la Société d'Agriculture, Histoire Naturelle et Arts utiles de Lyon.

SUJET DU PRIX PROROGÉ.

Jusqu'à quel point convient-il de propager dans nos climats la culture des Arbres exotiques, sous le double rapport de l'utilité et de l'agrément ?

On demande que les Concurrens appuyent leurs assertions sur des observations et des faits bien constatés.

CONDITIONS DU CONCOURS.

Les Mémoires doivent être adressés francs de port, avant le 30 juin 1814 (ce terme est de rigueur), à M. *Grognier*, Secrétaire-adjoint de la Société, à l'Ecole vétérinaire.

Les Mémoires ne porteront point le nom de l'Auteur, mais seulement une devise. On y

joindra un billet cacheté qui contiendra la devise, indiquera le nom et l'adresse de l'Auteur.

On n'ouvrira que les billets des Mémoires qui obtiendront le prix, ou la mention honorable.

Le Prix, qui est une médaille d'or de 300 francs, ou la même valeur en numéraire, au choix des Auteurs, sera distribué dans la séance publique du premier mercredi de septembre 1814.

Les Membres Titulaires de la Société sont seuls exceptés du concours.

TABLEAU

TABLEAU

DES MEMBRES

De la Société d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles de Lyon.

BUREAU.

MM.

Le Comte de Bondy, Président d'honneur.
De Lachassagne, Vice-Président.
. . . . . Secrétaire.
Grognier, Secrétaire-Adjoint.
Leroy-Jolimont, Secrétaire-Adjoint, chargé des archives.
Barre, Trésorier.

MEMBRES TITULAIRES.

An 1798.

MM.	MM.
Gilibert.	Grognier.
Rast de Maupas.	Laudun.
Rieussec.	Tabard.
Sionest.	Willermoz oncle.
Mouton-Fontenille.	

1800.

MM.

DUJAT-D'AMBÉRIEUX.

1801.

Le Chevalier NUGUE.

DESCHAMPS aîné.

MOGNAT DE L'ECLUSE.

DASSIER DE LACHASSAGNE.

1802.

GONIN.

CARRELLE.

BELLET DE ST-TRIVIER.

SAINNEVILLE.

FAISSOLES.

MOIDIÈRE.

RAYMOND.

1803.

ARTHAUD DE LA FERRIÈRE.

1804.

REY-MONTLÉAN.

PASSERAT DE LA CHAPELLE.

RIVERIEULX DE CHAMBOST

1805.

MM.

GOHIER.

VILLIEU.

1806.

LEROY-JOLIMONT.

LOMBARD.

1807.

GREPPO fils.

MOGNAT DE LIERGUES.

EYNARD.

MADIOT.

1808.

PONNAT.

BARRE.

ARTAUD.

1809.

JAMBON.

PONCINS.

1810.

Le Comte DE BONDY.

PELLETIER.

Hippolyte DE ROSIÈRE.

1810.

MM.

Ruolz fils.

St-Didier.

Aimé de Laurencin.

1811.

De Varenne-Fenille.

Socquet.

Martin aîné.

De la Chance.

De Truschi.

Guerre.

1812.

Cochard.

Le Chevalier Riboud.

1812.

MM.

Perret.

Delhorme.

Martin jeune.

Robin de Beauregard.

Lassène.

De Beost.

Dujat des Alimes.

Saissy.

Terre-Basse fils.

Raynard.

ASSOCIÉS VÉTÉRANS.

Messieurs

Barges, propriétaire, *à Neuville.*

Chancey, directeur du troupeau du département du Rhône, *à Belleville.*

Dumarest, propriétaire, *à Lyon.*

Frossard, naturaliste, *à Paris.*

MM.

GERANDO-CHATEAUNEUF, propriétaire, *à Rillieux.*
LANOIX, pharmacien, *à la Guillotière.*
LECAMUS, naturaliste, *à Paris.*
ROUX, professeur de mathématiques, *à Lyon.*
TROLLIER-FETAN, propriétaire, *à Lyon.*

ASSOCIÉS CORRESPONDANS.

MM.

AMOREUX, médecin, *à Montpellier.*
ARTAUD, propriétaire, *à Arles.*
AULANIER, propriétaire.
BAUNIER, ingénieur des mines, *à Paris.*
BEGON, propriétaire, *à St-Hippolyte.*
BERGERON-SESERIN, propriétaire, *à Bordeaux.*
BERNARDON, propriétaire, *à Messimi.*
BINAT, propriétaire, *à Belleville.*
BOESSE, propriétaire, *à la Thenaudière.*
BONAIRE, Préfet des Hautes-Alpes, *à Gap.*
BRAVET, médecin, *à Annonay.*
BRUGNATELLI, physicien, *à Pavie.*
BUNIVA, naturaliste, *à Turin.*
BUSSON, ingénieur, *à Paris.*
CADET DE VAUX, de la Société d'Agriculture de la Seine *à Paris.*

MM.

CADET-GASSICOURT, pharmacien de S. M., *à Paris.*
CARRET, Membre de la Cour des Comptes, *à Paris.*
CARTIER-TROLLI, propriétaire, *à Trolli.*
Le Comte CHAPTAL, Sénateur, *à Paris.*
Le Comte CHASSET, Sénateur, *à Paris.*
CHENAUD-DESPORTES, propriétaire, *au Mans.*
CHIRAT aîné, propriétaire, *à Souzy.*
CLÉMENT, ancien Juge à la Cour de justice criminelle, *à Montpellier.*
CUVIER, membre de l'Institut, *à Paris.*
DAVID, propriétaire, *au Ripeau, près de Tours.*
DELON, propriétaire, *au Pompidou.*
Le Baron DEGÉRANDO, Secrétaire-général du ministère de l'Intérieur, *à Paris.*
DELAMBRE, Membre de l'Institut, *à Paris.*
DEPOIX-MARESCREUX, propriétaire, *à Marescreux.*
DE ROSNY, *à Valenciennes.*
DESCHAMPS, propriétaire, *à Lausanne.*
DE VELLAY, professeur de mathématiques, *à Lausanne.*
Le Comte D'HERBOUVILLE, *à Paris.*
DOUETTE-RICHARDOT, propriétaire, *à Langres.*
DUBOUCHAGE DE BRANGUES, propriétaire, *à Brangues.*
DUBOUCHAGE, propriétaire, *à Grenoble.*
DUCROS, bibliothécaire, *à Grenoble.*
DUHESME, général de division.
DUMARCHÉ, propriétaire, *à Pont-de-Vaux.*
DUPALAIS, propriétaire, *à Valence.*
DUVAURE, propriétaire, *à Crest.*
FAUJAS DE ST-FONDS, naturaliste, *à Paris.*
FAURE-BIGUET, propriétaire, *à Crest.*

MM.

FLEURY, propriétaire, *à St-Vallier.*
FINGUERLIN, négociant, *en Suisse.*
Le Comte FRANÇOIS DE NEUFCHATEAU, Sénat. *à Paris.*
GALLOIS, ingénieur des mines, *à Paris.*
GASPARIN, propriétaire, *à Orange.*
GREPPO père, propriétaire, *à Montellier.*
GROFFIER, médecin, *à Châlons-sur-Marne.*
GUÉRIN, médecin, *à Avignon.*
HAUTEVILLE, propriétaire, *à Vevay.*
HERICARD DE THURY, ingénieur des mines, *à Paris.*
HILAIRE, Sous-Préfet, *à Vienne.*
HOLVOET, Préfet du département de la Loire, *à Montbrison.*
HUZARD, Membre de l'Institut, *à Paris.*
JUSSIEU, Membre de l'Institut, *à Paris.*
Le Comte LACÉPÈDE, Grand-Chancelier de la Légion d'honneur, *à Paris.*
LAMARCY, Membre de l'Institut, *à Paris.*
LAMARTINE, propriétaire, *à Mâcon.*
LAPIERRE, professeur d'histoire naturelle, *à Roanne.*
LAROCHEFOUCAULT, propriétaire, *à Liancourt.*
LAVALETTE, propriétaire, *à Grenoble.*
LAVEIRRIÈRE, Ingénieur en chef des mines et usines de France, *à Paris.*
LATOURNELLE, propriétaire, *à Coligny.*
LEROY-CHAMPFLEURY, propriétaire, *à Genay.*
MARCEL DE SERRES, naturaliste, *à Montpellier.*
MARTIN, propriétaire, *au Pont-de-Beauvoisin.*
MAURICE, propriétaire, *à Genève.*
MENJOT-D'ELBENNE, propriétaire, *à Couléon.*

MM.

MOLARD, Membre de l'Institut, *à Paris.*

MOSCHATI, physicien, *à Pavie.*

Le Comte NAJAC, Conseiller d'Etat, *à Paris.*

NOEL, Inspecteur général de l'Université, *à Paris.*

PALMIERI, botaniste, *à Milan.*

PARMENTIER, Membre de l'Institut, *à Paris.*

PATRIN, Correspondant de l'Institut, *à Paris.*

PERIER (Scipion), négociant, *à Grenoble.*

PICTET DE RICHEMONT, propriétaire, *à Genève.*

PINI, professeur de botanique, *à Milan.*

POSUEL DE VERNEAUX, Secrétaire de légation, *à Paris.*

POTOT, médecin, *à Paris.*

PROST, médecin, *à Paris.*

PUTHOD DE MAISON-ROUGE, propriétaire, *à Mâcon.*

RAST-DEZARMANS, Secrétaire-général de la Préfecture, *au Mans.*

REVERONI, propriétaire, *à Fontaines.*

RHUMFORT, Correspondant de l'Institut, *à Paris.*

ROUGIER-LA-BERGERIE, Préfet de l'Yonne, *à Auxerre.*

SAINT-VALLIER, Sénateur, *à Paris.*

SALOZ, vétérinaire, *à St-Pétersbourg.*

SAUSSEY, Sous-Préfet, *à Trévoux.*

SCHREIBER, Directeur des mines, *à Almont.*

SERVIN-CORNON, propriétaire, *à Cornon.*

SOULIGNÉ, propriétaire, *à Foulle-Tourte.*

SYLVESTRE, Chef de bureau de la divis. d'Agriculture, au Ministère de l'Intérieur, *à Paris.*

TERREBASSE père, propriétaire, *à Terrebasse.*

THIÉBAULT DE BERNEAUD, homme de lettres, *à Paris.*

THOUIN, Membre de l'Institut, *à Paris.*

MM.

THOUIN, jardinier en chef du jardin des Plantes, *à Paris.*

TROUFFLAUT, ancien professeur de botanique, *à Autun.*

VAIVOLET, propriétaire, *à St-Lager.*

VALENTIN, médecin, *à Nancy.*

VALOUD, propriétaire, *à Fleurieux-sur-l'Arbresle.*

VERNINAC, ex-Ambassadeur en Suisse, *à Paris.*

VIDAILLAN, propriétaire, *à Auch.*

VILLARS, professeur de botanique, *à Strasbourg.*

VITALIS, propriétaire, *à St-Vallier.*

VOLTA, physicien, *à Pavie.*

WATON, médecin, *à Carpentras.*

TABLEAU

Des Membres du Bureau de la Société d'Agriculture, Histoire Naturelle et Arts utiles de Lyon, depuis son établissement.

Présidens.

MM.

Gilibert, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802.
Bureau de Pusy, 1803, 1804, 1805.
d'Herbouville, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810.
Fay de Sathonnay, 1811, 1812.

Président d'Honneur.

M. de Bondy, 1811, 1812, 1813.

Vice-Président.

M. de Lachassagne, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811, 1812, 1813.

Secrétaires.

MM.

Rieussec, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802, 1803.
Mouton-Fontenille, 1805, 1806, 1807, (perpétuel) 1808, 1809, 1810, 1811.
Giraud de Montbellet, 1812.

Secrétaires-Adjoints.

MM.

MOUTON-FONTENILLE, 1798, 1799, 1800, 1801.
TABARD, 1802, 1803, 1804.
GIRAUD DE MONTBELLET, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811.
GROGNIER, 1812, 1813.
LEROY-JOLIMONT, 1812, 1813.

Trésoriers.

MM.

RAST DE MAUPAS, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802.
SIONEST, 1803, 1804, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810.
BARRE, 1811, 1812, 1813.

TABLE
DES MATIÈRES.

AGRICULTURE.

NOTIONS sur la Statistique agricole de l'arrondissement de Lyon, par *MM. de la Chapelle, de St-Trivier* et *Riverieulx de Chambost*, pag. 7
Statistique du canton de Sainte-Colombe-lès-Vienne, par *M. Cochard*, 11
Pépinière départementale, par *M. Carelle*, 14
Sur le ginkgo biloba, par *M. Rast-Maupas*, 15
Sur deux noyers américains, par le même, 16
Sur du froment hivernal semé en mars, par le même, 18
Du maïs précoce, dit quarantain, par *M. Guerre*, 19
De la laitue pour nourrir les vers à soie, par *M. Carelle*, 21
Moyens de reconnaître le bon plâtre à fumer les trèfles, par *M. Socquet*, 23
Considérations sur la confection d'un Code rural, par *M. Riboud*, 24
Sur l'assiette de l'impôt foncier, par *MM. de Montbellet* et *de Poncins*, 27

ART VÉTÉRINAIRE.

Origine de la ferrure des chevaux, par *M. Rainard*, 29
Ruses des maquignons, par *M. Gohier*, 32
Exemples d'affections morales dans les animaux, par le même, 35
Os d'un fœtus plongés dans une matière purulente, par le même, 36
Sur le caractère contagieux de la gourme des chevaux, par le même, 37
Sur la nature de la gale, par le même, 39
Sur l'acare de la gale du cheval, par *M. de St-Didier*, 40

HISTOIRE NATURELLE ET ARTS UTILES.

Observations sur quelques mammifères hybernans, par *M. Saissy*, 43
Expériences sur le gaz oxigène, par le même, 44
Propriétés tinctoriales de quelques plantes indigènes, par *M. Mouton-Fontenille*, 46
Comparaison entre le sucre de betterave et celui de cannes, par *M. Eynard*, 48
Sur la construction des chaudières, par *M. Faissoles*, 50
Observations sur quelques arbres résineux, par *M. Madiot*, 51

MÉTÉOROLOGIE.

Tables météorologiques, par *M. Willermoz*, 54
Effets sur plusieurs arbres de l'hiver de 1810, par *M. Faissoles*, 55

OUVRAGES DES CORRESPONDANS.

Sur le maïs, par *M. Parmentier*, 56
Sur les prunaux et autres fruits secs, par *M. François de Neufchâteau*, 58
Des prairies artificielles, par *M. Lullin*, 59
Sur l'origine du cachou, par *M. Amoreux*, 60
Traduction de l'ouvrage de Cicarellus, sur les truffes, par le même, 61
Sur les dahlies, par *M. Thiébaud de Berneaud*, 62
Sur le cactus opuntia, par le même, 63
Sur la lembertine, ou machine à pétrir le pain, par le même, *ibid.*
Annonce d'une machine propre à séparer la graine de trèfle de son enveloppe, par *M. Chesneau-Desportes*, 94
Sur le gymnocladus Canadensis, par *M. Valentin*, 65
Sur quelques autres objets de botanique, par le même, 66
Traduction d'un Mémoire sur l'olivier, par *M. de Belleval.* 68
Analyse française de deux Ouvrages italiens, sur l'agriculture, par *M. Gasparin*, *ibid.*

MÉMOIRES

OFFERTS par des Auteurs étrangers à la Société.

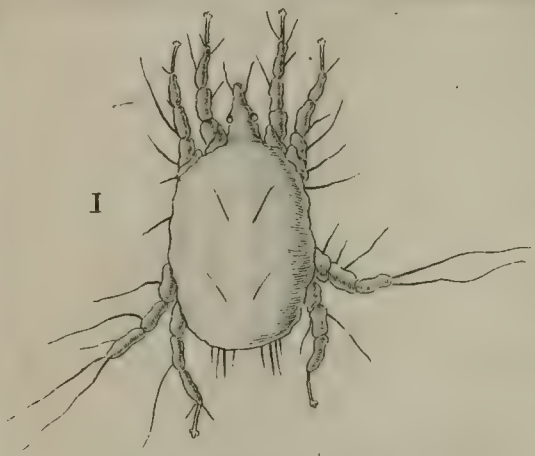
Sur la panification de la pomme de terre, par *M. de Moncel*, 70
Fabrication du sucre de betterave, par *M. Matthieu*, de Nancy, 71
Plantation des friches, par *M. Viallart de St-Morys*, 72
Machine à tordre pour fabriquer de grosses cordes, par *M. Bony*, 74
Monographie du pemphigus, par *M. Stanislas Gilibert*, *ibid.*
Eloge de M. Petit, par *M. Parrat*, 75
Ouvrages imprimés, déposés à la Bibliothèque, 76

NÉCROLOGIE.

M. *Bredin*, 81
M. *de Magnieu*, 84
M. *Etienne de Vitri*, 87
M. *Giraud de Montbellet*, 90

PROGRAMME d'un Prix, 95
TABLEAU des Membres de la Société, 97
Vétérans, 99
Correspondans, 100
TABLEAU des Membres du Bureau, depuis l'établissement de la Société, 105

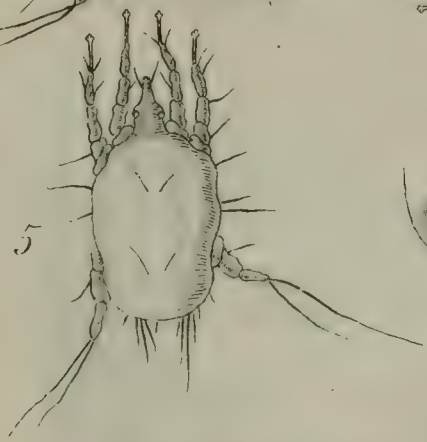
Fin de la Table.


I

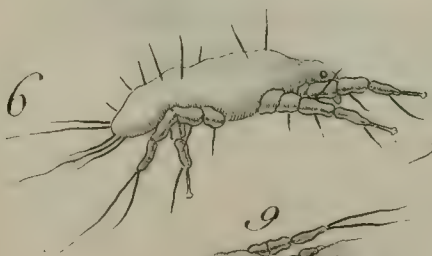
3

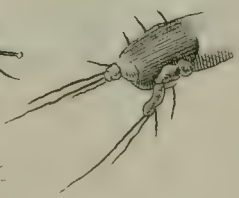
2

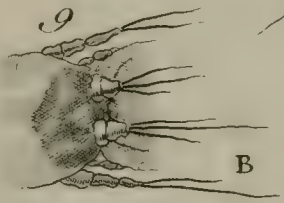
4


5

7


6


8


9
A
B

Explication de la Figure de l'*Acare de la Gale du Cheval*, grossi environ 5500 fois au microscope.

f. 1. L'*Acare* femelle, fécondé.

2. Le même *Acare*, vu de profil.

3. Partie postérieure de cet *Acare*, immédiatement après l'accouplement.

4. Cette même partie, vue de profil.

5. L'*Acare* mâle.

6. Le même, vu de profil.

7. Partie postérieure du corps de cet *Acare*, immédiatement après l'accouplement.

8. Cette partie, vue de profil.

9. Partie postérieure du corps des deux *Acares* accouplés. A, l'*Acare* mâle. B, l'*Acare* femelle.

Nota. Cette planche de l'*Acare* n'a pas été gravée par M.r *de St-Didier*, comme l'annonce le Compte rendu : mais elle l'a été, en son absence, par le S.r *Giraud*, graveur à Lyon.

SOCIÉTÉ
ROYALE
D'AGRICULTURE
DE
LYON.

M. D. CCC. XIV.

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

DE LA

SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE

ET

ARTS UTILES DE LYON,

Pendant le cours de l'année 1814.

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

DE LA

SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE ET ARTS UTILES DE LYON,

PENDANT LE COURS DE L'ANNÉE 1814,

Lu en Séance publique, le mercredi 17 Août même année, par M. Grognier, Professeur vétérinaire, Secrétaire de la Société.

LYON,

Imprimerie de Ballanche.

1814.

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

De la Société Royale d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles de Lyon, pendant le cours de l'année 1814.

La Séance a eu lieu dans une des salles du palais St-Pierre ; elle avait attiré un concours nombreux d'amis des Sciences, de l'Agriculture et des Arts. M. de Lachassagne, président, a prononcé le discours suivant :

« Messieurs,

» De tous les arts, le plus utile est celui qui » procure à l'homme sa subsistance : c'est le vé- » ritable et le principal objet de votre Institu- » tion, à laquelle vous avez été fidèles. Vos » règlemens prescrivent des séances publiques : » vous ne pouviez choisir une époque plus » mémorable que celle où vous venez de re- » prendre le titre de *Société Royale d'Agricul- » ture*, qui vous fut accordé par Louis XV, en » 1764, et où un Gouvernement antique et

» protecteur, qui fit si long-temps la gloire et
» le bonheur de la France, nous est rendu avec
» le meilleur des Rois. Louis XVIII vient nous
» soustraire à tous les fléaux dont l'Agriculture
» était menacée : son premier bienfait est une
» paix inespérée, qui, ramenant la tranquillité
» dans nos campagnes désolées, leur fera bientôt
» oublier tous leurs maux. Nos contrées désertes
» vont se repeupler, et recevoir de nouveau les
» présens de Cérès : vous n'aurez plus la dou-
» leur de voir vos routes encombrées d'hommee
» libres, enchaînés comme de vils malfaiteurs,
» maltraités par des conducteurs barbares, et
» entassés chaque soir dans des repaires infects,
» où ils contractaient des maladies qui les mois-
» sonnaient à la fleur de leurs ans. Le vieillard
» débile ne se verra plus arracher son dernier
» enfant, dont le sang arrosait les sillons de
» l'Allemagne épouvantée; cet enfant, son unique
» ressource pour le nourrir et pour cultiver son
» champ jadis fertile, mais depuis arrosé de
» larmes amères, qui en augmentaient la sté-
» rilité.

» La Société n'a pas cessé de consacrer son
» temps à des vues utiles. Suspendue pendant
» la tourmente révolutionnaire, elle reprit toute
» son activité, aussitôt que le Gouvernement eut
» jeté sur elle un regard de protection : le bien

» public fut toujours l'unique but de ses travaux.

» Le ministre de l'intérieur Chaptal, en assis-
» tant à une de ses Séances, lui accorda, sur les
» fonds du département, 600 fr. par an ; la Ville
» y a ajouté une somme égale. Ces modiques
» secours ne lui ont pas fourni de grands moyens ;
» cependant des prix ont été donnés, des récom-
» penses accordées à des découvertes nouvelles,
» des médailles distribuées. Ce mode d'encoura-
» gement est celui qui aurait la plus grande
» influence ; il serait à désirer qu'on l'employât
» souvent dans ce département, soit pour la
» bonne culture et les plantations, soit pour
» l'amélioration des animaux utiles et le perfec-
» tionnement des races.

» Que de raisons, Messieurs, doivent porter
» l'homme des champs à chérir les compagnons
» associés à ses travaux ! La récompense des
» soins qu'il leur donne se renouvelle chaque
» jour ; leur laitage, leur toison, et après leur
» mort, leur chair, leur peau, leurs nerfs, et
» jusqu'à leurs os même, tout est richesse et
» profit pour le cultivateur.

» Les partisans de l'Agriculture remarquent
» avec intérêt, dans le recueil de vos comptes
» rendus de chaque année, que vous ne vous
» êtes pas bornés à de simples théories, mais
» que vos réflexions judicieuses et vos exemples

» ont contribué puissamment à étendre les
» avantages d'une pratique éclairée.

» Vous ne vous êtes livrés qu'avec réserve et
» sagesse à des mesures ordonnées, qui méritaient
» peu votre confiance, et dont le résultat ap-
» pauvrissait vos champs ; je veux parler de la
» culture d'une racine qui absorbait une grande
» quantité de sucs nourriciers, sans rien rendre
» au sol dont elle était tirée, puisqu'elle était
» détournée de son meilleur emploi, la nourri-
» ture du bétail, et destinée uniquement à pro-
» duire quelques quintaux de mauvais sucre.

» Espérons, Messieurs, que les premières Au-
» torités de ce département prêteront à nos
» travaux un utile secours, et que M. le comte
» de Bondy, notre président honoraire, fera
» parvenir notre vœu au pied du trône, au des-
» cendant de ce bon Henri, qui chérissait les
» cultivateurs : il lui dira que les amis de l'Agri-
» culture et des Arts, réunis à Lyon, sont au
» nombre de ses sujets les plus fidèles, les plus
» dévoués, et qu'ils sont dignes de sa puissante
» protection. »

Après ce discours, M. le Secrétaire a lu le compte rendu, dont la teneur suit :

MESSIEURS,

Placée sous le ciel le plus favorable, offrant aux rayons du soleil les sites les plus variés, arrosée par un grand nombre de fleuves et de rivières navigables, baignée par les eaux de deux mers, habitée par un peuple ingénieux et actif, la France semble être naturellement la contrée de l'univers la plus propre au développement de l'industrie, au mouvement du commerce, à la production de toutes les richesses agricoles.

Cette Nation, si favorisée de la Providence, n'a cependant vu fleurir dans son sein l'Agriculture, le Commerce et les Arts qu'à l'avènement de la race auguste des Bourbons.

Rappelez-vous, Messieurs, ce qu'était notre Patrie sous les derniers Valois; considérez à quel point de grandeur et de prospérité elle s'éleva sous Henri IV : secondé par un grand ministre et un profond agronome (Olivier de Serre), Henri créa l'Agriculture française. Lyonnais, nous lui devons d'avoir naturalisé l'insecte précieux qui file la soie, et fondé l'impérissable prospérité de notre ville. Ce grand homme vécut trop peu de temps pour faire descendre l'aisance jusque dans la chaumière du dernier cultivateur.

Le petit-fils de Henri IV rendit toutes les

Nations tributaires du commerce et de l'industrie de la Nation française ; son pavillon flotta glorieusement sur toutes les mers ; tous les genres de grandeur signalèrent son règne, et le 17.e siècle reçut son nom.

Le successeur de Louis XIV n'a-t-il aucun droit à la reconnaissance des Français ? Mais il a fermé les plaies dont toute régence afflige un peuple ; il a fait aimer en Europe la bonne foi, la loyauté de son cabinet ; sous son règne pacifique se sont perfectionnées et ont acquis de la profondeur, les sciences exactes et naturelles, qui ont tant d'applications aux besoins de la vie ; dans le même temps, on a vu fleurir les arts libéraux qui embellissent l'existence.

L'Agronomie prend un grand essor sous Louis XV : les Duhamel, les Châteauvieux, les Réaumur, les d'Aubenton, publient leurs belles découvertes ; de bonnes méthodes se répandent dans nos campagnes ; des races précieuses d'animaux utiles sont introduites ; de grands chemins sont ouverts, des canaux creusés, des ponts construits ; les produits de la terre circulent librement ; la valeur des fonds territoriaux est plus que doublée.

A cette époque, les Sociétés Royales d'Agriculture et les Ecoles Vétérinaires sont instituées. Ces établissemens, fondés par Louis XV, ont

sans doute bien mérité de l'Agriculture ; un homme d'Etat (M. l'abbé de Montesquiou) vient de leur rendre un éclatant témoignage, dans une grande circonstance.

Louis XVI ! à ce nom auguste et vénéré, que de souvenirs se réveillent dans les cœurs ! Ce Roi, qui aima son peuple comme une tendre mère aime son fils unique, pouvait-il être indifférent à la prospérité du plus utile des arts ? A peine assis sur le trône, il abolit la corvée, la main-morte, la servitude personnelle, toutes les entraves qui gênaient le développement de l'Agriculture ; il rendit de sages ordonnances pour la libre circulation des produits de nos champs et de nos vignobles. Des secours, des encouragemens de toute espèce furent prodigués aux cultivateurs.

L'impulsion puissante, donnée à l'Agriculture de la France sous ses rois légitimes, s'est prolongée à travers les convulsions de l'anarchie et les vicissitudes de la révolution ; mais pour produire tous leurs trésors, nos champs attendaient le retour du père de famille.

Avec quels transports, Messieurs, vous avez applaudi aux mémorables évènemens qui ont relevé le trône paternel de Saint Louis et de Henri IV !

Au milieu de la crise violente qui devait

amener ce grand résultat, vos séances furent suspendues; elles se r'ouvrirent par la manifestation solennelle des sentimens trop long-temps comprimés dans vos cœurs.

Vous n'avez pas oublié le discours que votre Président prononça dans cette circonstance.

« Depuis son rétablissement, vous a-t-il dit, » la Société s'est occupée avec ardeur et persévé- » rance de l'avancement de l'Agriculture, du » perfectionnement des Arts utiles; elle n'a » point été détournée de son but par les se- » cousses qui ont agité la France. Enfin, un jour » plus heureux luit sur notre belle patrie; la » Providence nous ramène cette dynastie auguste » qui, pendant huit cents ans, fit le bonheur » des Français; cet évènement, à jamais mémo- » rable, nous promet des siècles de paix et de » prospérité.

» L'Agriculture, le Commerce et les Arts » fleuriront à l'ombre du sceptre légitime.

» L'amour de notre bon Roi animera notre » zèle, soutiendra nos efforts; et si jamais nous » obtenions un de ses regards, nous aurions » reçu notre plus douce, notre plus glorieuse » récompense.

» Que tardons-nous, Messieurs, à reprendre » le nom dont nous nous honorions autrefois? » Louis XV daigna nous conférer, en 1762, le

» titre de *Société Royale ;* ce titre, que nous
» ne cessons de porter depuis 24 ans, nous l'avons
» toujours mérité ; il ne nous sera pas enlevé
» désormais. *Vive le Roi !* »

Ce cri éminemment français a retenti à plusieurs reprises dans le lieu de vos séances.

Après cet élan de vos cœurs, M. le Président vous a proposé de consigner dans un acte public, les patriotiques sentimens dont chacun de vous avait déjà fait éclater publiquement le témoignage. La délibération que vous avez prise à cet égard, fut ainsi conçue :

« La Société, animée pour l'auguste Maison
» des Bourbons, de cet amour filial qu'aucun
» évènement n'a pu altérer dans le cœur des
» Français, partageant avec toute la Nation le
» bonheur et la joie dont l'a pénétrée le retour
» de Louis XVIII au trône de ses ancêtres ;
» remplie de reconnaissance et d'admiration pour
» la magnanimité des Souverains, qui, de tant
» de nobles efforts, n'ont voulu recueillir d'autre
» prix que le salut de la France, l'union de
» l'Europe et la paix de l'univers ;

» Déclare, à l'unanimité, qu'elle adhère avec
» transports aux actes du Sénat, et à ceux en
» particulier de la ville de Lyon, qui, en pro-
» clamant la déchéance de *Napoléon Bonaparte*,
» ont reconnu les droits imprescriptibles de

» l'illustre race des Bourbons au trône de
» France, et les droits non moins sacrés des
» Hautes-Puissances à l'éternelle reconnaissance
» de la Nation. »

Les circonstances qui précédèrent le grand évènement auquel vous avez applaudi avec enthousiasme, furent critiques et orageuses; ce n'est point dans ces jours d'agitation qu'on a pu se livrer à de tranquilles recherches sur les sciences. Aussi, Messieurs, le porte-feuille de vos travaux pour l'année qui vient de s'écouler, est-il moins riche que celui des années précédentes.

AGRICULTURE

ET

ART VÉTÉRINAIRE.

Parmi les Mémoires qui vous ont été lus, un des plus importans est celui de M. *Cochard*, sur la Statistique de Condrieu.

Statistique de Condrieu, par M. *Cochard*.

Notre savant Collégue traite successivement de la topographie de cette petite ville, de son étendue territoriale, de ses revenus, de ses contributions, etc.; il en trace l'histoire en remontant jusqu'à sa fondation; il rappelle tous les évènemens de quelque importance, dont le canton de Condrieu a été le théâtre.

Les grandes maisons du Lyonnais, les Grôlée, les Villars, les d'Albon pourraient trouver dans la dissertation de M. *Cochard* de nouvelles preuves de leur noble antiquité. On y voit qu'en 1392 le Châtelain de Condrieu était noble homme Guillaume d'Albon, chevalier, bailli de la terre et baronnie de l'Eglise.

« La famille d'Albon, ajoute M. *Cochard*, est » une des plus illustres de la province; on la » croit issue de celle des anciens comtes d'Albon,

» souverains du Dauphiné. Peu de maisons en
» France peuvent se glorifier d'avoir produit
» autant d'hommes célèbres que celle-ci. Le Ma-
» réchal de St-André, qui a joué un si grand rôle
» sous Henri II, François II et Charles IX, en
» était issu ; il en est de même d'Antoine d'Albon
» qui occupa successivement les siéges archiépis-
» copaux d'Arles et de Lyon. Cette famille antique
» a donné vingt Comtes à l'Eglise de Lyon, sept
» Abbés à l'abbaye de Savigny, six Abbesses à
» l'abbaye de St-Pierre, et un très-grand nombre
» de Chevaliers à l'ordre de Malte. »

Nous ne suivrons pas M. *Cochard* dans ses recherches historiques et de biographie, nous passerons sous silence les améliorations qu'il a proposées relativement aux établissemens publics, etc. Nous ferons de grands sacrifices pour nous borner à ce qui intéresse plus particulièrement la Société d'Agriculture.

Le territoire de Condrieu est, selon M. *Cochard*, un des meilleurs vignobles de France ; il produit du vin blanc dont la réputation se soutient avec avantage depuis plusieurs siècles, et qui acquiert en vieillissant la couleur et le goût du Malaga. Le raisin qui le donne est connu sous le nom de *Vionnier*, les grains en sont petits, serrés, et deviennent d'un beau roux aux approches de la

maturité.

maturité. On croit que ce plan fut apporté de Dalmatie par les ordres de l'empereur Probus.

Le Chapitre et le Consulat de Lyon offraient, en présent d'honneur, du vin de Condrieu aux princes et aux grands seigneurs qui passaient dans cette ville.

Voici la méthode suivie à Condrieu pour faire et conserver ce vin si renommé.

Le raisin n'est recueilli que lorsqu'il a atteint une parfaite maturité et qu'il commence à pourrir; aussi ne vendange-t-on à Condrieu que quinze jours environ après les communes voisines. A mesure qu'on apporte le raisin au cellier, on le jette sur le pressoir, et à la fin du jour on le presse; des tonneaux neufs, de la teneur de deux hectolitres 75 litres, reçoivent le vin; il y demeure jusqu'au soutirage.

On soutire ce vin d'abord huit jours après qu'il est confectionné, et avant la fin du mois on le colle pour le dépouiller des parties muqueuses dont il est surchargé; on le soutire de nouveau jusqu'à deux et même trois fois, en laissant toujours écouler quinze à vingt jours entre chaque opération : c'est ainsi qu'on parvient à le clarifier et à lui procurer cette limpidité qui en fait un des agrémens. A chaque soutirage, on mûte le tonneau beaucoup plus fortement que pour le vin rouge : ce procédé lui donne du corps.

On colle ce vin, en plaçant dans de l'eau un demi-bâton de colle de poisson, qu'on y laisse pendant vingt-quatre heures; on pétrit ensuite cette colle jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement détrempée : elle est alors délayée dans un tiers d'eau-de-vie et deux tiers de vin blanc sec, en quantité suffisante pour donner au moins un pot; on bat le tout dans un vase, et on le jette sur le vin qu'on remue fortement avec un bâton, afin que la colle produise son effet. Cette opération se répète à chaque soutirage; mais ce qu'il est essentiel d'observer, c'est de choisir pour cela un beau temps et où le vent du nord domine.

Le vin blanc ainsi conditionné dure quinze à vingt ans; il s'en fait des envois considérables à Paris.

Propriétaire d'une vigne dans le canton de Condrieu, M. *Cochard* emploie un procédé qui lui est particulier, pour conserver au vin blanc sa douceur : il le dépose, au moment où il sort du pressoir, dans des bennes ou de grands baquets, et l'y laisse pendant vingt-quatre heures; il le met ensuite dans les tonneaux, après avoir enlevé l'écume formée à sa surface, et l'avoir purgé de sa lie; par ce moyen, la fermentation s'établit plus difficilement, et le vin conserve plus longtemps son goût sucré.

En terminant le chapitre du vignoble de Condrieu,

M. *Cochard* nous apprend que le fameux vignoble de l'Hermitage doit son origine à celui de Condrieu. Un bourgeois de cette ville se fit hermite; il établit sa cellule sur une montagne inculte dans les environs de Tain; il employa ses loisirs à briser les rochers qui entouraient sa cellule; il planta des ceps tirés de Condrieu; ils réussirent parfaitement. Son exemple excita l'émulation, et on vit le plus précieux vignoble s'étendre sur les flancs d'une montagne jusqu'alors absolument stérile.

Variétés de pommes de terre du département, par M. *Chancey*.

M. *Chancey* vous a communiqué une notice détaillée sur les variétés de pommes de terre cultivées dans le département.

Les *rouges longues* et les *rouges rondes* dont le goût est excellent, sont les variétés les plus anciennement cultivées; elles furent, il y a plusieurs années, atteintes de la maladie nommée *fririe*, qui en a presque anéanti la culture dans nos montagnes. Elles furent remplacées par les grosses blanches, dites *jambolettes* ou *pommes de terre à cochon*. Cette variété, qui était cultivée en Angleterre pour le bétail, fut introduite dans ce département par M. *Tabareau*, alors directeur de la Poste aux lettres. Elle est très-productive, mais très-inférieure au goût à nos anciennes rouges; elle ne produit que cinq livres de fécule par bichet, tandis que les rouges en rendent de 9 à 10.

En 1785, on planta les premières *rouges d'Amérique;* cette variété est aussi productive que les grosses blanches; elle est aussi d'un goût inférieur à celui de nos anciennes *rouges :* les marchés de Lyon sont actuellement toujours fournis des *rouges* d'Amérique; ils le sont aussi de la variété dite *jaune ronde*, *d'Amérique*, excellente au goût, qui furent introduites à peu près en même temps que les rouges américaines.

Cette année, dans le mois de juillet, nos marchés se sont trouvés fournis d'une autre variété dite *anglaise*, *jaune*, *hâtive*, *pomme de terre ronde aplatie :* c'est principalement la commune de Caluire qui la fournit; on en doit l'introduction à M. *Guillaud*, qui la reçut de Suisse, d'un cultivateur à qui un Anglais l'avait envoyée.

Quelques amateurs cultivent la jaune longue, d'Amérique, dite *haricot.*

D'autres préfèrent la *rouge longue*, *d'Alsace :* c'est, de toutes les variétés, la meilleure au goût.

On cultive encore la rouge longue, hâtive, de Lorraine, à corolle blanche, ainsi que la rouge ronde, également à corolle blanche, dont les fleurs ne fructifient pas : toutes ces variétés sont d'un bon goût, et la dernière est très-productive.

On cultive enfin la violette que quelques-uns appellent *noire :* cette variété est d'un goût supérieur à la grosse blanche, mais inférieur à la plu-

part des autres variétés; elle a le mérite d'être hâtive et de se conserver long-temps bonne à manger.

De la Pomme de terre noire, par M. *Madiot.*

M. *Madiot* a mis sous vos yeux une variété nouvelle de pomme de terre qu'il cultive depuis plusieurs années, à titre d'expérience, dans l'enclos de la pépinière départementale. Les tubercules de cette variété sont constamment petits, irrégulièrement ronds et minces, d'une couleur noire, légèrement jaspée de jaune dans l'intérieur. Les feuilles de cette plante sont crépues, profondément découpées, d'un vert-olivâtre; les tiges sont rampantes, les fleurs petites et d'un beau bleu-céleste.

M. *Madiot* a nommé cette variété *Solanum tuberosum nigrum :* il serait, selon lui, très-important de la multiplier; elle est très-précoce, et réussit sur les terrains les plus sablonneux ; on n'en connaît pas, dit-il, d'une saveur plus agréable.

Sur le *Robinia pseudo-inermis* par le même.

Le même Collégue, qui est chargé de la direction de la pépinière départementale, vous a fait connaître une espèce nouvelle d'arbre légumineux; il l'appelle *Robinia pseudo-inermis.* Les caractères de cette espèce sont : un bois droit et lisse, des feuilles larges d'un vert-clair gai, alternes, ailées avec impair, portées sur un pétiole

caniculé, composées de dix-huit à vingt folioles ovales; les fleurs et les siliques sont très-volumineuses. Cet arbre pousse si rapidement, que les jets d'une année ont de douze à quatorze pieds; son bois a des rapports avec celui du Frêne. Comme le Robinier épineux il réussit dans les plus mauvais terrains.

M. *Madiot* ayant recueilli des graines de cet arbre, il les a semées. Elles ont produit un arbre semblable. Il se fonde sur ce fait pour le regarder comme une espèce et non comme une variété. M. *Madiot* cherche à multiplier cette espèce: dans quelques années d'ici il y en aura un grand nombre de pieds à la pépinière départementale.

Sur le Rosier sans épines, par le même

Ce Pépiniériste zélé a obtenu, en semant des Roses-de-Provins, un Rosier sans épines, à fleurs doubles; il multiplie ce bel arbuste par la greffe, la bouture et la marcote.

Le Rosier sans épines de M. *Madiot* a la tige droite, d'un vert-luisant; les feuilles pinnées avec impair; les folioles sont au nombre de sept, rarement de neuf; les péduncules sont recouverts d'un duvet épais, au lieu d'aiguillons; les fleurs, toujours pleines, se composent d'un grand nombre de pétales crépues, d'un rouge-éclatant, presque sans odeur; d'étamines et de pistils en petit nombre et très-courts.

Le Rosier des Alpes (*Rosa alpina*), est pareillement sans épines; mais ses fleurs sont simples, tandis que le Rosier de M. *Madiot*, portant de superbes fleurs doubles, est bien plus propre à orner nos jardins; et il lui appartient de démentir un proverbe fameux: *Point de roses sans épines.*

Sur une maladie des arbres, par le même.

Celui qui se dévoue à la culture des arbres, doit en étudier les maladies. M. *Madiot* vous a lu un Mémoire sur une affection qui attaque les racines de plusieurs arbres; elle est causée par une plante parasite nommée *Mucor*, *Mucedo L.* C'est une espèce de champignon sans chapeau, qui ne pousse que dans l'intérieur de la terre, et principalement aux pieds des arbres; il n'attaque les racines que d'un seul côté. Dès qu'un arbre en est atteint, ses voisins ne tardent pas à l'être. On reconnaît cette maladie aux symptômes suivans: L'arbre est perclus, il ne pousse que d'un côté; les feuilles se crispent, elles jaunissent; les branches se couvrent de chancres; l'arbre ne tarde pas à mourir.

L'amputation des parties affectées, l'onguent de Forsyth, l'éloignement du fumier, tel est le traitement qui convient contre cette affection. Notre Collégue nous a montré des racines de Pommier, de Noyer et d'Amandier, que le *Mucor*, *Mucedo* avait fait périr.

Des chenilles du Pin, par MM. *Rast* et *Fontenille*.

MM. *Rast-Maupas* et *Mouton-Fontenille* vous ont parlé d'un insecte qui nuit à quelques arbres résineux : c'est la Chenille du Pin.

Un Membre de l'ancienne Société d'Agriculture avait publié que cette Chenille pouvait suppléer le Vers à soie ; M. *Rast* s'est assuré, d'après sa propre expérience, que cet insecte ne peut pas se propager par des moyens artificiels ; que la soie de ses cocons se file difficilement et se ramollit dans l'eau chaude.

M. *Mouton-Fontenille* a mis sous vos yeux un nid de Chenilles du Pin, et il vous a donné, sur les mœurs de ces insectes processionnaires, des détails jusqu'ici peu connus.

Il n'est pas plus facile de tirer parti des Chenilles du Pin, que de se garantir de leurs ravages. Mais comme elles n'attaquent qu'un petit nombre d'arbres résineux, pourquoi ne pas cultiver, de préférence, ceux qui en sont exempts? De ce nombre sont le Pin maritime (*Pinus maritimus*), celui de lord Weymouth (*Pinus strobus*), etc. La culture de ce dernier arbre serait très-avantageuse en France, sous d'autres rapports : il croît très-promptement, et son bois est très-estimé.

Sur le *Ginkgo biloba*, par M. *Rast*.

Notre respectable Collégue vous avait montré, dans le courant de l'année dernière, une branche fleurie de *Ginkgo biloba*. Cet arbre originaire du

Japon, fleurit difficilement en France, il faut l'attendre long-temps. Les individus de cette espèce qu'on cultive à Paris, avec le plus grand soin, n'ont encore donné aucune fleur. M. *Rast* a été plus heureux que les Pépiniéristes de la capitale; cette année il a vu fleurir pour la seconde fois dans sa belle pépinière d'Ecully, le *Ginkgo biloba.* Les fleurs de *Ginkgo* que M. *Rast* a mises sous vos yeux, sont toutes mâles; elles sont en forme de chatons, comme celles du Noyer; elles en diffèrent par leur insertion. Les chatons du Noyer sortent des branches, tandis que ceux du *Ginkgo*, s'échappent du milieu des bourgeons qui produisent les feuilles. *Smith* s'est trompé quand il a dit que chaque bourgeon de cet arbre contenait un seul chaton; M. *Rast* y en a compté jusqu'à sept.

Le *Ginkgo biloba* est très-intéressant par la forme et la position de ses feuilles; son port est très-élégant : il serait bien plus précieux si après nous avoir donné des fleurs, il nous donnait des fruits.

Plantes enterrées vivantes comme engrais par le même.

Plus qu'octogénaire, M. *Rast* n'a rien perdu de son ardeur pour les progrès de l'Agronomie; il vient de se livrer à une suite d'expériences, pour constater l'avantage de fumer les terres avec des plantes enterrées vivantes. Pour y parvenir, il a divisé un champ en trois parties égales. L'une de ces parties a été fumée, et on y a mis des pommes

de terre. Du lupin a été semé sur la seconde. La troisième, qui était en jachère, a été labourée trois fois et recouverte de fumier de litière.

Les pommes de terre ramassées, la portion de terre qu'elles occupaient a été semée en froment; il en a été de même de la partie sur laquelle avait été jeté du fumier de litière. Le lupin s'était élevé à une trop grande hauteur dans toute la portion de terre où on l'avait semé, pour quil fût possible de l'enterrer à la charrue. On a été obligé de l'arracher à la main, on l'a ensuite couché dans les sillons qu'on a tracés. La herse a passé sur ce terrain, et comme les deux autres, il a été semé en froment.

Aux mois de mars et d'avril, le froment s'est trouvé d'un vert plus foncé sur la partie qui avait été fumée avec du lupin; et à la récolte, les épis y étaient évidemment plus pesans, mieux nourris et un peu plus abondans.

Deux hommes ont été employés à arracher le lupin et à le coucher dans les sillons; le travail de ces deux journaliers n'a pas été plus long que celui qui a été nécessaire pour l'épanchement et la division du fumier d'écurie, sur la terre qui a été fumée de cette manière.

M. *Rast* se propose de continuer et de varier ces belles expériences : il sèmera, pour les enterrer

vivantes, des gesses, des vesces; il sèmera aussi du sarrasin.

Insectes utiles à l'agriculture, par M. *Fayssole.*

M. *Fayssolles* s'est occupé des Cerceris, espèce d'insectes utiles à l'agriculture; il vous a démontré, d'après M. *Bosc*, combien ces animalcules sont précieux, puisqu'ils font la guerre à des charansons destructeurs des blés.

Le savant *Olivier* a reconnu huit insectes de genres différens qui mangent, pendant l'hiver, le collet des racines des graminées; il a observé cinq autres espèces d'insectes qui font périr les neuf dixièmes des premières. Si les unes disparaissaient seulement pendant deux ou trois années, les autres se multiplieraient au point de faire abandonner la culture des ceréales : c'est donc à certains insectes que la Providence a confié la conservation de la principale nourriture de l'homme.

Des Acares de la gale, par M. *de Saint-Didier*

M. de *Saint-Didier* continue ses observations microscopiques sur les Acares de la gale ; il s'est assuré que ces insectes ne diffèrent point entre eux, soit qu'on les prenne sur le mouton, sur le bœuf ou sur le cheval; il a vu, sur le mouton, des Acares bien différens de ceux qu'a dessinés M. *Valz;* reste à savoir si les dessins de M. *Valz* sont inexacts, ou s'il pullule

plusieurs espèces d'Acares sur les moutons galeux.

Nous sommes arrivés, Messieurs, à la partie de ce compte rendu, qui a pour objet des travaux sur l'Art Vétérinaire.

Expériences d'empoisonnement, par M. *Raynard*.

Vous vous rappelez que M. *Raynard*, professeur de maréchallerie et de jurisprudence vétérinaire, vous a présenté quelques vues sur les empoisonnemens, et qu'il s'est livré à une suite d'expériences dont il a tiré les conséquences suivantes :

1.° Les chiens supportent, avant de mourir, une forte dose de muriate de mercure suroxigéné; il faut une dose encore plus forte d'acide arsénieux pour les empoisonner : cela tient à l'extrême facilité avec laquelle ils rejettent les matières contenues dans l'estomac.

2.° Les symptômes que l'on remarque après l'injestion de l'une ou de l'autre de ces deux substances sont à peu près les mêmes : les lésions internes ne diffèrent que lorsque l'acide arsénieux a été donné sans être bien dissous dans l'eau; dans ce dernier cas, on trouve des escarres à la bouche et à l'estomac.

3.° Le tartrite antimonié de potasse, donné à fortes doses, écorie la membrane muqueuse de l'estomac. L'auteur croit avoir remarqué la même altération

à la face interne de la vessie ; le poison avait donné lieu à une fréquente émission des urines.

4.° Lorsqu'on traite par des réactifs, tels que la dissolution de potasse et de chaux, le nitrate d'argent, l'acide muriatique, etc., les matières contenues dans les premières voies des animaux empoisonnés, on n'observe pas toujours les précipités qu'on obtient constamment quand on opère *in vitro*. On peut conclure de-là qu'il faut être extrêmement réservé quand on est appelé à prononcer en justice sur des cas d'empoisonnement.

Sur la Cautérisation par approximation, par M. *Gohier*.

M. *Gohier*, également professeur à l'Ecole royale vétérinaire, vous a communiqué plusieurs observations sur les avantages de la Cautérisation par approximation, dans le traitement des eaux aux jambes, et dans celui de plusieurs autres maladies externes du cheval. Ce Praticien habile procède de la manière suivante à cette opération : Il fait tourner autour des jambes malades, à environ un pouce de distance, de gros cautères plats, faits en forme de lozange, etc. L'écoulement augmente d'abord, il diminue ensuite peu à peu, et finit par tarir. L'action du feu est secondée par des lotions fortement astringentes, faites avec l'écorce de chêne, le sulfate d'alumine ou de zinc, etc. Ce procédé, combiné avec quelques remèdes internes, a guéri, dans

l'espace de vingt à trente jours, des eaux aux jambes invétérées. Ce même traitement a fait disparaître des ulcères malins, entretenus par un vice farcineux, scorbutique, etc. Il est inutile de dire que, dans ces cas, les maladies essentielles étaient combattues par les remèdes convenables.

Sur l'Epizootie régnante, par MM. *Gohier* et *Grognier*.

L'épizootie cruelle, qui s'est déclarée dans ce département et dans un grand nombre d'autres, au moment où les armées étrangères y ont pénétré, a été l'objet des recherches de MM. *Gohier* et *Grognier*.

M. *Grognier* fut chargé par M. le Préfet, de prendre connaissance de l'Epizootie, et d'en diriger le traitement; il vous a communiqué le rapport qu'il a présenté à ce magistrat.

Ce rapport a été imprimé et publié par ordre de l'Administration.

Le Mémoire que M. *Gohier* vous a lu sur le même sujet, subsistera dans les annales de l'Art vétérinaire.

Selon mon honorable Collégue, l'Epizootie régnante est un catarrhe aigu des membranes muqueuses, compliqué de diarrhée et quelquefois de dyssenterie. La cause prochaine de cette maladie lui paraît difficile à déterminer; quant à sa cause éloignée, elle n'est autre chose que la

communication des bœufs hongrois avec ceux de nos pays. M. *Gohier* décrit avec précision et clarté les symptômes de l'Epizootie ; il fait connaître les lésions organiques qu'elle produit ; il expose le pronostic qu'on en doit tirer ; il démontre les grands avantages du traitement prophylactique, et l'incertitude de presque tous les traitemens curatifs ; il compare cette contagion à un grand nombre d'autres qui se sont montrées à différentes époques ; il rappelle les mesures de police et d'administration, qui furent prises dans ces graves circonstances ; il discute, avec sagesse, ce qu'on a dit pour et contre l'assommement des bêtes infectées ; il examine jusqu'à quel point l'usage de la viande de ces animaux peut être dangereuse ; il cite à ce sujet des exemples terribles, rapportés par les auteurs.

Ces exemples n'étaient pas inconnus à M. *Grognier*, lorsqu'il avança, dans son rapport à M. le Préfet, que la viande des bœufs atteints de l'Epizootie régnante au premier degré, et même au second, pouvait être mangée sans inconvénient ; il se fondait sur un très-grand nombre d'observations recueillies dans sa tournée ; il se fondait encore sur le caractère de la maladie inflammatoire, bilieux, muqueux, mais nullement contagieux pour l'espèce humaine. Il est bien démontré que les seules contagions qui puissent

passer des animaux à l'homme, sont éminemment putrides et charbonneuses.

L'effrayante rapidité avec laquelle le charbon et l'ichor gangreneux s'introduisent dans le corps de l'homme, ne peut pas être révoquée en doute.

Toutes les voies par où ce venin mortel peut pénétrer, sont signalées dans un autre opuscule dont M. *Gohier* vous a fait hommage. Ces voies de communication sont, à l'égard des animaux, au nombre de seize, tandis qu'à l'égard de l'homme ils sont seulement au nombre de six. Chaque assertion énoncée par l'Auteur, repose sur plusieurs observations puisées, ou dans sa pratique, ou dans les ouvrages des Auteurs vétérinaires les plus accrédités, tels que *Bourgelat*, *Gilbert*, *Vicq-d'Azir*, MM. *Huzard*, *Chabert*, *Brugnone*, *Buniva*.

L'ouvrage de M. *Gohier* n'eût pas été complet, s'il se fût contenté de faire connaître les dangers, sans exposer les moyens de les prévenir; mais il n'a pas mérité ce reproche. Il a tracé avec méthode toutes les mesures à prendre pour préserver les bestiaux des miasmes contagieux. Cette partie de son travail est d'un grand intérêt dans les circonstances actuelles. La plupart de ces mesures sont du ressort de l'autorité administrative; elles sont prescrites par des ordonnances, des règlemens dont M. *Gohier* rapporte les sages dispositions.

dispositions. Si ces mesures devenaient indispensables dans ce département, elles seraient exécutées avec cette douceur mêlée de fermeté, qui caractérise toute magistrature paternelle.

M. *Grognier* a donné lecture d'un Mémoire, ayant pour titre : *Recherches sur la digestion dans le cheval.*

Recherches sur la Digestion du cheval, par M. *Grognier.*

L'Auteur s'est proposé de considérer dans les organes digestifs de cet animal, quelques particularités auxquelles on n'a accordé jusqu'ici qu'une légère attention, et qui n'en sont pas moins importantes sous les rapports de la physiologie et de la matière médicale vétérinaire.

Portant, en premier lieu, ses regards sur les organes de la déglutition du cheval, il démontre les dangers des breuvages quand l'animal est très-faible ; il signale une espèce de gargouillement dans ces circonstances, comme étant d'un funeste présage. Il examine ensuite la structure anatomique du voile du palais ; celle des glandes salivaires : il conclut de cette recherche, que les Vétérinaires modernes emploient trop rarement les mastigadours dont les anciens Maréchaux faisaient le plus fréquent usage.

Examinant ensuite l'organe principal de la digestion, M. *Grognier* remarque que le cheval est le seul animal ayant un estomac distinct,

dans lequel cette poche ne soit pas la portion la plus vaste du tube intestinal ; il a fait des expériences pour en évaluer la capacité; il s'est assuré qu'elle ne pouvait pas contenir, à beaucoup près, la quantité de liquide qu'un cheval boit d'une seule haleine ; preuve que le liquide ne fait que traverser l'estomac. Le peu de sensibilité de cet organe l'a étonné : presque toujours il loge des œstres qui le creusent et le sillonnent dans tous les sens, sans que le cheval paraisse s'apercevoir du travail de ces insectes rongeans. La ténacité vitale des œstres est prodigieuse ; les poisons les plus actifs ne peuvent les atteindre ; et pour empoisonner le cheval lui-même, il faut des doses étonnantes de substances caustiques ou narcotiques : c'est ce qui résulte d'un grand nombre d'expériences tentées par M. *Grognier*. Ce Vétérinaire en tire la conséquence que, pour agir sur le cheval, les médicamens doivent avoir une très-grande activité ; et que si les substances administrées ordinairement aux chevaux malades ne produisent rien, c'est parce qu'on est trop fidèle à suivre les prescriptions timides de Bourgelat.

Une autre conséquence qui découle de ce que dit M. *Grognier* sur la structure et le peu de sensibilité de l'estomac du cheval, c'est la fréquence des indigestions, mais presque toutes, pour ainsi

dire, mécaniques. Le foin, mais sur-tout le son, donnés en trop grande quantité, lui paraissent très-propres à déterminer ces accidens d'autant plus fâcheux, que le cheval est privé de la faculté de vomir. L'Auteur expose quelques vues nouvelles sur les causes de ce phénomène et sur les intentions de la nature, en disposant ainsi l'estomac du cheval.

Quelques considérations sur les moyens de prévenir les indigestions qui enlèvent, en France sur-tout, un si grand nombre de chevaux, terminent le Mémoire de M. *Grognier.*

Observations météorologiques, par M. *Willermoz.*

Je viens, Messieurs, de vous présenter une analyse succincte des Mémoires sur l'Agronomie et l'Art vétérinaire, qui vous ont été communiqués dans une année trop féconde en grands évènemens politiques, pour n'avoir pas été stérile en découvertes sur les Sciences et les arts. Il fallait de la force de caractère pour se livrer à de paisibles travaux, lorsque le bruit des armes retentissait par-tout, et que les plus effrayantes catastrophes étaient suspendues sur nos têtes !

Au milieu de tant d'alarmes et de tant de secousses politiques, M. *Willermoz*, un de nos plus respectables Collégues, n'a pas cessé un seul jour d'observer les vicissitudes atmosphériques; il a enrichi votre porte-feuille des résultats

intéressans des observations météorologiques qu'il a recueillies dans le cours de l'année qui vient de s'écouler.

Je n'ai pas besoin de vous rappeler que, depuis la restauration de la Société, M. *Willermoz* a été exact à vous offrir, tous les trimestres, le résumé de ses observations sur les vicissitudes de l'atmosphère.

Je vais maintenant, Messieurs, vous faire connaître le petit nombre de Mémoires relatifs aux Arts utiles, qui vous ont été communiqués.

ARTS UTILES.

M. le docteur *Saissy* vous a lu deux Mémoires de médecine : l'un a pour objet une surdité complète avec mutisme, guérie à la faveur des injections portées dans la trompe d'Eustache par la voie des narines ; l'autre traite des propriétés chimico-médicales du charbon de bois.

Sur une Surdité avec mutisme, par M. *Saissy*.

Le premier de ces opuscules est le plus important ; en voici le sujet :

Une fille, âgée de 18 ans, était complètement sourde depuis l'âge de 4 ans ; la cause de la surdité fut une fièvre adynamique, dont l'humeur délétère se porta sur la gorge et les oreilles ; cette fille était en outre affectée d'une suppuration habituelle, qui se faisait jour par le conduit externe du côté droit.

M. *Saissy* injecta de l'eau de balarus tiède dans l'oreille interne, de chaque côté, en la faisant pénétrer par les narines ; le liquide sortit par l'oreille externe, et entraîna une grande quantité de pus. La malade commença à entendre, mais seulement de l'oreille droite. On poussa par le conduit auditif externe de cette même oreille, un liquide qui passa dans l'arrière-bouche : preuve que la membrane du timpan était perforée.

M. *Saissy* dirigea un rayon solaire dans le conduit auditif, et il s'assura que la membrane du timpan était détruite dans presque tout son tiers inférieur. Des injections furent faites, une fois tous les jours, dans l'une et l'autre oreille, par la trompe d'Eustache. Après huit jours de ce traitement, la suppuration de l'oreille droite cessa, et la malade entendit par cette oreille. Au 15.e jour, elle entendit de la gauche; au 25.e, l'ouïe était plus forte et plus distincte. La malade commença à articuler quelques mots.

Au bout d'un mois, l'eau de balarus fut remplacée par l'éther sulfurique très-étendu.

Au 50.e jour, la jeune personne entendait fort bien par les deux oreilles.

M. *Saissy* pense que cette fille entendit plutôt de l'oreille droite que de la gauche, parce que du côté gauche la trompe d'Eustache, la caisse du tambour, et peut-être les cellules mastoïdes étaient obstruées par une matière tartareuse, difficile à détacher par les injections. La perforation de la membrane du timpan, du côté droit, facilitait d'ailleurs l'écoulement du pus; la suppuration était établie aux cellules mastoïdes. De cette circonstance dont M. *Saissy* s'est assuré, il a conclu que, malgré la perforation de la membrane du timpan, c'était par les narines, et non par le conduit auditif externe, que les injections devaient être pratiquées.

Cette conclusion suppose des connaissances anatomiques sûres et précises.

Mais la manœuvre à mettre en usage pouvait être inefficace, incommode, douloureuse : M. *Saissy* a écarté ces inconvéniens, en imaginant et façonnant lui-même des algalies, à l'aide desquelles il a sondé la trompe d'Eustache avec autant de facilité qu'un habile Lithotomiste exécute l'opération du cathétérisme.

M. *Saissy* n'a pas terminé son Mémoire sans se livrer à des recherches d'érudition sur les divers procédés employés pour rendre l'ouïe aux sourds ; il fait connaître les opinions émises à cet égard par *Riolan*, *Rolfincius*, *Morgagni*, *Couper* et d'autres Médecins célèbres ; il entre dans des détails étendus sur la méthode de sonder la trompe d'Eustache par la bouche, qu'a inventée un Maître de poste, lequel la pratiqua sur lui-même avec succès.

De l'examen impartial des moyens proposés ou employés jusqu'à ce jour, M. *Saissy* conclut, avec raison, que celui dont il fait usage est le plus simple et le plus efficace ; il a l'avantage précieux de n'altérer en rien les parties constituantes de l'organe de l'ouïe ; et, dans tous les cas où il n'y a point de vice de conformation, il porte le remède dans le lieu même qui est le siége du mal.

Sur les Propriétés chimico-médicales du charbon de bois, par le même.

Le second Mémoire de M. le docteur *Saissy* roule sur les propriétés chimico-médicales du charbon de bois.

Sans suivre l'Auteur dans ses recherches et ses réflexions, nous nous bornerons à indiquer les conclusions de son travail.

1.° Le charbon de bois, dit-il, est un puissant antiseptique, d'abord par la faculté qu'il a d'absorber et de condenser en lui-même les gaz, sur-tout les gaz putrides ; en second lieu, par l'acide carbonique qu'il contient : ce gaz agit d'abord en neutralisant les gaz putrides qui s'exhalent des corps dont la combustion s'est emparée ;

2.° Ce serait à tort que l'on voudrait borner la propriété antiputride du charbon de bois à sa faculté absorbante ;

3.° Enfin, l'acide carbonique est identique, quel que soit le corps duquel il est extrait, l'expérience et l'observation ayant prouvé que le gaz acide carbonique contenu dans la craie, le moût de raisin, la bière, avait les mêmes propriétés que celui du charbon de bois.

Les propositions énoncées par M. *Saissy* ne sont pas à l'abri des objections les plus graves.

M. le docteur *Eynard*, à qui les Sciences utiles et les Arts économiques doivent tant de procédés ingénieux et de découvertes importantes, vous a fait connaître une machine en usage depuis long-temps en Suisse et en Allemagne, et qui est propre à faire du vermicelle avec la pomme de terre cuite à l'eau; il vous a présenté en même temps une machine de son invention, beaucoup plus simple, et qui peut remplir le même but.

Machine propre à faire le vermicelle de pommes de terre, par M. *Eynard*.

La machine usitée en Allemagne, consiste dans un tube de bois d'un pied environ de longueur, et de trois à quatre pouces de diamètre. Ce tube porte intérieurement, et dans sa partie inférieure, un épaulement qui sert à soutenir et à arrêter une plaque en métal, percée de trous ronds, d'une grosseur convenable. Un piston agit, à l'aide d'une presse supérieure à vis et à bonnet, sur les pommes de terre pelées, dont le tube est rempli; il les force à sortir en vermicelle par les trous de la plaque inférieure; et attendu que le bâti de la machine est supporté à une certaine hauteur par quatre pieds, le vermicelle peut être reçu dans un vase placé au-dessous du tube, dont la direction est verticale.

M. *Eynard* a substitué à cette machine une simple seringue en étain, terminée en forme d'arrosoir. Le fond du tube de cette seringue est fermé exactement avec un morceau de bois bien

ajusté. M. *Eynard* a mis sous les yeux de la Société, du vermicelle de pommes de terre, fabriqué depuis deux ans, d'après le procédé qu'il a indiqué. Ce vermicelle s'est trouvé parfaitement conservé.

Le même Mécanicien vous a montré le modèle en petit, d'une machine propre à couper avec facilité le bois de chauffage.

Du Chevalet-scie, par le même.

Dans cette machine sont réunis, à l'aide d'un assemblage également simple et solide, un chevalet et une scie; ce qui a déterminé M. *Eynard* à l'appeler *Chevalet-scie.* La scie se meut entre deux coulisses, ce qui rend sa marche invariable, et empêche qu'on ne puisse en fausser la lame.

Sa marche est d'ailleurs horizontale, la scie se trouvant maintenue dans cette position par une potence dont la branche la plus longue et descendante embrasse le montant postérieur de la scie, tandis que l'autre branche, supportée par un rouleau supérieur fixé au cadre de la machine, porte à son extrémité un contre-poids qui, étant mobile, sert à régler la distance du centre du mouvement, et à partager également l'emploi des forces entre les mouvemens alternatifs d'extension et de flexion des bras.

L'usage de cette scie présente les avantages suivans :

L'ouvrier est à peine courbé ; il est placé solidement sur ses deux pieds ; ses bras n'ont à exécuter que le mouvement de va et vient ; ces deux mouvemens rencontrent à peu près la même résistance, parce que celui qui exigerait le plus de force, est secondé par la descente du contrepoids ; enfin, il suffit que la main qui conduit la scie appuie légèrement pour la faire mordre sur le bois qui est placé sur le chevalet.

M. *Eynard*, après avoir établi, d'après les lois de la mécanique et de la physiologie, tous les avantages de cette nouvelle scie, prouve que l'on peut, par son usage, faire sans fatigue la moitié plus d'ouvrage qu'on n'en fait avec une scie ordinaire.

La première idée de cette machine est due à M. *Gensoul*, auteur de l'appareil du chauffage à la vapeur, pour la filature des soies. M. *Eynard* a développé l'idée de M. *Gensoul*, et il l'a exécutée avec succès.

Un autre habile mécanicien, M. *Jambon*, a présenté à la Société les modèles de plusieurs machines de son invention, que je vais tâcher de décrire en peu de mots.

Abat-jour mécanique, par M. *Jambon*.

L'une de ces machines est un *abat-jour* simple et commode : par les mouvemens qu'on lui donne, il laisse entrer autant de jour qu'en ont besoin

ceux qui travaillent à un art difficile et délicat. En le faisant monter et descendre, on ménage le jour, on porte l'ombre ou la clarté sur les objets, etc. Les lattes sont montées avec des chaînes de fer à anneaux ronds, de grandeur et de dimensions semblables. Les traversières destinées à supporter les lattes, sont aussi en fil de fer ; elles sont fixées de chaque côté, par une boule, à la grande chaîne qui sert de monture à l'abat-jour. Les moyens de faire monter et de faire descendre cet abat-jour, sont les mêmes qu'on a pratiqués jusqu'ici. La nouvelle monture en chaîne n'oppose aucun obstacle à ce double mouvement. On fait mouvoir le tout, de l'intérieur de l'appartement, par une ouverture pratiquée à la traverse inférieure de la croisée. On adapte à l'entrée de cette ouverture, une poulie de renvoi, sur laquelle passent les cordes destinées à faire mouvoir l'abat-jour.

Notre collégue a exécuté en grand son abat-jour mécanique, à la demande de plusieurs particuliers de cette ville, qui se félicitent de l'avoir adopté.

Une autre invention du même Mécanicien n'a pas obtenu un moindre succès : c'est une cheminée qui, à l'aide d'une disposition particulière, s'oppose à ce que des étincelles ou des éclats de bois enflammés, puissent être lancés

dans un appartement dans lequel il n'y a personne.

Le moyen employé par cet Artiste distingué, pour arriver au but qu'il s'est proposé, consiste en un treillis fort serré, fait en fil de fer, assez mince pour qu'il puisse avoir une certaine souplesse. La hauteur et la longueur de ce treillis sont proportionnées à l'ouverture de la cheminée; il est arrêté par une de ses extrémités, et cloué dans toute sa largeur sur un rouleau ou cylindre en bois, placé dans une position verticale, extérieurement à un des jambages de la cheminée. Couvre-feu par le même.

Ce cylindre d'une certaine grosseur et d'une hauteur suffisante, se meut sur lui-même à l'aide de deux pivots qu'il porte en haut et en bas; il est encore armé d'un ressort à boudin, ou d'un contre-poids disposé de manière que, par son jeu, le treillis s'enroule de lui-même sur le cylindre.

Lorsqu'on veut empêcher les étincelles ou les éclats de bois enflammés d'être lancés par le feu sur le parquet ou sur les meubles de l'appartement, on déroule le treillis qui porte, à son extrémité supérieure et dans toute sa largeur, un fil de fer assez fort pour le tenir développé, et on l'arrête à un bouton ou crochet qui est placé à l'extérieur du jambage de la cheminée, opposé à la position du cylindre.

Veut-on rendre libre l'ouverture de la cheminée? on décroche le treillis, et alors l'effet du ressort à boudin ou du contre-poids, suffit pour enrouler le treillis sur le cylindre; il est arrêté dans sa marche par un petit crochet placé à côté.

Ce cylindre sur lequel s'enroule un treillis, nuirait à la décoration d'un appartement si, pour le recevoir, on n'avait disposé un placard à droite ou à gauche de la cheminée.

Tels sont, Messieurs, les Mémoires relatifs aux arts utiles, qui vous ont été communiqués; il ne me reste plus, pour compléter l'analyse des travaux de la Société, qu'à dire un mot sur deux ouvrages d'histoire naturelle: l'un a pour objet la minéralogie de ce département; l'autre, la Flore de nos contrées.

Aperçus sur la Minéralogie du département, par M. *Barre* fils.

Le premier est un *Aperçu minéralogique* sur le département du Rhône; il vous a été lu par M. *Barre* fils. Le second contient la description des plantes qui croissent spontanément autour de nous: il a pour auteur M. *de St-Didier.*

M. *Barre* fils s'occupe depuis plusieurs années à explorer notre département; on n'en avait pas jusqu'ici soupçonné les richesses minéralogiques. En parcourant le Mont-Cindre, M. *Barre* a trouvé des ammonites de toutes les espèces, des nautilites d'une grosseur extraordinaire, des dactilites, es-

pèce de pholades pétrifiées, etc. ; il a rencontré près de Couzon, des variétés de chaux carbonatée cristallisée, d'une rareté extrême.

Près de Chasselay, de la Tour, de Vaugneray, de Chaponost, existent des filons de plomb jadis exploités, de la barite sulfatée en abondance, des cristaux de titane.

Différentes espèces de grès utiles pour les arts, sont communes dans les environs de l'Arbresle : on vient d'y découvrir une mine de charbon. Dans le voisinage gissent des filons d'antimoine; depuis peu les paysans en ramassent des échantillons qu'ils viennent vendre dans notre ville.

On trouve à Chaponost des granits renfermant des grenats; on y trouve aussi de la barite sulfatée de la plus grande beauté, etc.

Les communes de la Tour, Sourcieux, Cheviney, Sain-Bel, Chessy, récèlent des trésors dont la richesse a étonné le célèbre minéralogiste M. *Schreiber. Votre pays*, disait ce Savant à M. *Barre*, *est une seconde Saxe.* Il s'étonnait beaucoup que de tant de mines, on n'exploitât que celles de Chessy.

M. *Barre* a examiné avec la plus grande attention les mines de Chessy ; il en donne dans son Mémoire une description détaillée.

Ces mines sont cachées dans des bancs calcaires abondans en pectinites, nautilites et gryphlites.

La colline qui les recèle n'est élevée que de quelques toises au-dessus des terrains environnans.

Leur exploitation remonte aux premiers temps de la monarchie. Jusqu'à Charles VI, elles firent partie du domaine de la couronne; *Jacques Cœur* en obtint, sous Charles VII, le bail général. Il n'y a pas long-temps qu'on voyait des outils portant sa marque : c'était un cœur gravé sur la tranche de ces outils. *Colbert* en obtint la concession de Louis XIV; elle fut accordée ensuite à M. *de Blumestein*, saxon d'origine, et très célèbre minéralogiste; elle resta long-temps dans sa famille, et passa à M. *Jars*, de l'Académie des Sciences, auteur d'un voyage minéralogique très-estimé. Le fils de cet homme célèbre est du nombre des concessionnaires actuels.

Les anciens travaux de ces mines sont immenses; ils ont été poussés à plus de six cents pieds sous terre : si l'eau ne remplissait pas une partie des puits et des galeries, deux ou trois jours ne suffiraient pas pour les parcourir.

Le minerai est un mélange de cuivre, de fer et de soufre; on voit dans le Mémoire de M. *Barre*, les procédés employés pour l'extraire, le trier, le calciner, et pour obtenir ce qu'on appelle *le cuivre de cémentation.* L'Auteur rappelle le terrible incendie qui eut lieu en 1812, lorsqu'une montagne factice, formée de pyrithes de rebut, s'enflamma

s'enflamma tout-à-coup ; il fait connaître les moyens que les ingénieurs employèrent pour prévenir les effets de ce vaste incendie.

Ce fut vers la même époque, qu'un riche filon fut découvert : il se compose de cuivre *carbonaté bleu*, substance nouvelle pour nos contrées.

Ce filon court du sud au nord, avec une inclinaison de 33 à 35 degrés; sa largeur est de douze à treize toises : on l'a déjà suivi dans une longueur de cent toises.

Le nouveau minerai bien lavé donne trente-cinq à trente-six pour cent, tandis que le cuivre pyritheux, le plus riche des anciennes mines, n'a jamais donné plus de dix pour cent.

Ce filon nouvellement découvert intéresse la métallurgie par sa richesse ; il intéresse le naturaliste par le grand nombre d'espèces et de variétés de mines de cuivre qu'il offre : quelques-unes d'entr'elles ne s'étaient trouvées jusqu'ici qu'en Hongrie et même en Sibérie. Les gangues de ces mines présentent aussi des formes et des nuances très-curieuses ; c'est un grès tantôt rougeâtre, tantôt blanc, tantôt dur, tantôt friable ; c'est quelquefois une argile rouge, ou blanche, ou verte : le grès rouge est souvent traversé par des veines de chaux carbonatée très-blanche, offrant la variété cristallisée, que M. *Hauy* appelle *prismatique.*

M. *Barre* a mis sous les yeux de la Société une centaine d'échantillons de minerai recueillis à Chessy; il les a rangés sous quatre espèces, chaque espèce offrant de quinze à vingt variétés.

Les quatre espèces sont, 1.° le cuivre carbonaté bleu ayant pour appendice le cuivre carbonaté bleu épigène; 2.° le cuivre carbonaté vert; 3.° le cuivre oxidulé ou cuivre vitreux; 4.° le cuivre oxidé ferrifère.

La première espèce ne s'était trouvée jusqu'ici que dans les mines de Sibérie et de Hongrie; c'est celle qui est la plus abondante dans le nouveau filon : elle offre quinze variétés.

La seconde espèce, ou le cuivre carbonaté vert, admet quatre variétés.

Le cuivre oxidulé ou cuivre vitreux en admet dix : toutes ces variétés sont décrites avec le plus grand soin par M. *Barre.* Ce minéralogiste promet de décrire dans un autre Mémoire les variétés de l'espèce désignée sous le nom de *cuivre oxidé ferrifère.*

La Société a exprimé le vœu que le travail important dont je n'ai pu donner qu'une analyse incomplète, fût poursuivi avec la sagacité dont nôtre Collégue a donné des preuves, et qu'il fût publié par la voie de l'impression.

Le travail de M. *de St-Didier* est destiné à voir le jour, il a pour objet la Flore de nos climats: chaque article offre le dessin d'une plante et celui des organes de la fructification, et des autres caractères les plus essentiels de cette même plante; ces dessins, exécutés par M. *de St-Didier* lui-même, unissent l'exactitude à l'élégance. En regard des dessins, on lit la description botanique de la plante, ainsi que ses usages, sous les rapports de l'économie rurale et domestique, de la médecine et des arts. M. *de St-Didier* a mis sous les yeux de la Société le manuscrit et les dessins du premier volume de cet ouvrage. Il travaille au second; il s'occupe aussi à faire graver ses dessins; il ne tardera pas à faire jouir le public de la Flore Lyonnaise.

Flore de nos climats, par M. *de St-Didier.*

RAPPORTS.

Rapport sur les moyens d'affaiblir les atteintes portées à l'Agriculture par l'état de guerre.

Un petit nombre de Rapports vous ont été présentés. Vous avez entendu avec le plus grand intérêt celui que vous a lu M. *Cochard*, sur les moyens de réparer ou d'affaiblir les atteintes portées par l'état de guerre à l'agriculture de ce département.

Vous aviez été consultés sur cette question, et vous l'aviez renvoyée à une Commission composée de MM. *Cochard*, *Rast-Maupas* et *Margaron*; c'est en son nom que M. *Cochard* vous a exposé les pertes immenses éprouvées dans nos campagnes, par l'enlèvement d'un très-grand nombre de bestiaux, et les ravages qu'une épizootie cruelle exerce sur ceux qui nous restent. M. le Rapporteur craignait que nous n'ayons pas des moyens suffisans pour cultiver la terre; il pensait que la récolte des trémois serait à peu près nulle cette année; mais c'est principalement pour la récolte de l'année prochaine, qu'il a exprimé les plus grandes craintes : car, dit-il, comment fumera-t-on la terre quand on manquera de paille et de bétail?

Dans les communes où les troupes ont campé, les terres ensemencées ont été foulées aux pieds,

les arbres à fruits, les ceps de vigne ont été brûlés, quelques villages ont été pillés de fond en comble, d'autres, qui ne se sont pas trouvés sur la ligne militaire, ont été ruinés par des réquisitions sans nombre et sans mesure, etc.

Heureusement que le produit principal de ce département est le vin et non pas le blé : ainsi, ses pertes ne sont pas aussi difficiles à réparer qu'on pourroit le croire.

Les principaux moyens que propose M. *Cochard* pour atteindre ce but, sont, 1.° de procurer des débouchés pour la vente du vin; 2.° de ne laisser subsister sur les entrées du vin que les droits d'entrée appartenans aux villes; 3.° de réduire l'impôt sur le sel, dont le taux excessif nuit singulièrement à l'agriculture, etc.

Dommages causés par la guerre au faubourg de Vaise.

M. *Fayssoles* vous a donné un aperçu des dommages que le fléau de la guerre a causés aux habitans du faubourg de Vaise qu'il habite; il a cherché à évaluer en argent ce qu'a dépensé ce faubourg en objets de réquisition et de nourriture des gens de guerre, et il ne croit pas exagérer en disant que ce faubourg a été grevé d'une somme de soixante-quatre mille francs.

Si un faubourg d'une médiocre étendue a dépensé 64,000 francs, quelle a été la dépense de la ville de Lyon? quelle a été celle du dépar-

tement? quelle a été celle de tous les départemens qu'ont inondés les innombrables armées de la Coalition?

Les traces de la guerre commencent néanmoins à s'effacer par-tout; bientôt nous jouirons, au sein de l'abondance et de la paix, des ineffables douceurs d'un Gouvernement paternel.

Ancien concours sur l'économie du combustible.

M. *Rast-Maupas* a déposé dans vos archives, un porte-feuille contenant toutes les pièces d'un Concours ouvert en 1786, par l'ancienne Société d'Agriculture de Lyon.

La question proposée était ainsi conçue :

Trouver le moyen d'augmenter d'environ un tiers, au thermomètre de Réaumur, la chaleur produite par une cheminée ou par un poêle, en ne consommant que la même quantité de bois.

MM. *Leroy*, *Guerre* et *Fayssoles* ont compulsé ces Mémoires; ils vous ont rendu compte des vues utiles qu'ils renferment, et vous avez vu avec étonnement que l'un des concurrens, qui n'obtint pas le prix, avait exposé plusieurs découvertes sur la combustion, qui depuis contribuèrent à la gloire du comte de Rumfort.

Rapport sur un Egrenoir, par M. *Eynard*.

L'année dernière, vous reçûtes du Mans un Egrenoir, machine propre à dépouiller facilement et dans un espace de temps fort court, la graine

de trèfle de ses enveloppes. Vous avez nommé cette année une Commission pour essayer cette machine : cette Commission a été composée de MM. *Eynard*, *Jambon*, *Rast-Maupas* et *Rey de Montléan.* Elle a rempli sa mission en présence d'un grand nombre de membres de la Société, et vous a fait son Rapport par l'organe de M. *Eynard.*

Il résulte de ce Rapport, que l'Egrenoir du Mans remplit parfaitement le but que son inventeur s'est proposé : la graine de trèfle, soumise à son action, se dépouille de ses enveloppes sans efforts et en peu de temps ; elle n'est nullement endommagée par cette opération.

M. *Jambon* a ajouté à cette machine quelques perfectionnemens, et il s'est empressé d'en faire un modèle en petit. Vous avez recommandé l'Egrenoir du Mans aux cultivateurs qui sentent toute l'importance de l'économie du temps et des bras dans les travaux champêtres.

Rapport sur l'ouvrage de M. *Thouin*, relatif à la culture des arbres : par M. *de St-Didier.*

Deux autres Rapports vous ont été présentés. Ils avaient pour objet deux ouvrages imprimés ; l'un, sur l'Agronomie ; l'autre, sur l'Art vétérinaire, dont les auteurs appartiennent à la Société.

Le premier vous a été adressé par votre honorable correspondant, M. *Thouin*, de l'Institut,

et vous avez chargé MM. *de St-Didier* et *Madiot* de vous en faire connaître le mérite.

L'ouvrage de M. *Thouin* est relatif à la culture des arbres ; il se compose de la réunion de plusieurs Mémoires. M. *de St-Didier* vous a donné l'analyse claire et précise de chacun de ces Mémoires : tout ce qui concerne les arbres y est traité avec profondeur. Ainsi, l'auteur parle des moyens de faire naître ces grands végétaux par les semis, de les conserver et faire prospérer par les plantations. Les cultures convenables, les différens travaux, l'éducation appropriée à chaque espèce, la taille, etc. sont les objets de ses recherches. Il développe les modes divers de leur multiplication par le marcottage, la bouture, la greffe. Il détermine enfin les destinations variées qu'on peut leur donner ; on peut les employer en haie, en palissades, en lignes, en massifs.

Tout ce que dit l'auteur est appuyé sur une longue expérience ; il a essayé presque toutes les méthodes qu'il recommande, et il en a constaté les avantages. Quelques-unes néanmoins avaient été conseillées avant lui, par des Agronomes recommandables : telle est celle qui consiste à isoler, au moyen d'un fossé circulaire, un jeune arbre planté dans un massif. M. *Thouin* appelle ce procédé : *plantation en taupinière.* Le savant et

malheureux *Varenne de Feuille* en parle dans ses ouvrages ?

Les Mémoires qui traitent des marcottes et des boutures, sont remplis d'observations et de réflexions très-intéressantes sur plusieurs phénomènes physiologiques peu connus, et dont l'auteur a su déduire des conséquences importantes sous le rapport de la pratique. Il montre, par exemple, contre l'opinion générale, que la reprise des arbres résineux et verts est tout aussi assurée que celle des autres arbres, lorsqu'on emploie les marcottages, et sur-tout les boutures.

Ce Professeur célèbre expose dans le sixième Mémoire la monographie complète des greffes ; il y fait connaître plusieurs pratiques dont il est l'inventeur : telle est la greffe ingénieuse tentée avec succès au Muséum, qui consiste à insérer sur de jeunes orangers des rameaux chargés de feuilles et de fleurs. On voit, par l'effet de cette opération, des fruits sur ces arbustes avant l'année révolue ; ces charmantes miniatures peuvent, à la faveur des soins et des ménagemens convenables, persister pendant plusieurs années.

Le recueil plein d'intérêt, dont nous a entretenus M. *de St-Didier*, est terminé par un Mémoire sur l'emploi du mâchefer, pour former des aires impénétrables aux vers et aux insectes,

et pour réchauffer par l'absorption des rayons lumineux les terrains crétacés et blancs.

M. *de St-Didier* a conclu, en disant que tous les Mémoires dont se compose le recueil que vient de publier M. *Thouin*, sont marqués au coin d'une théorie lumineuse et d'une pratique consommée.

Les principes agronomiques, développés profondément dans cet ouvrage, sont ceux que pratique M. *Madiot*, et qu'il avait puisés dans les cours du Muséum d'Histoire naturelle, où M. *Thouin* enseigne l'Agriculture depuis longues années.

M. *de St-Didier* s'étonne, en finissant, de ce qu'en France ce n'est que dans la capitale qu'on peut suivre des cours d'Agriculture, tandis que les écoles où l'on enseigne le premier des arts sont si multipliées en Angleterre et en Allemagne. Il émet le vœu qu'une Ecole d'économie rurale soit établie dans notre ville.

La Société n'a pas oublié le projet qui lui fut présenté sur cet objet, il y a plusieurs années; elle se rappelle l'intérêt que ce projet inspira à M. *d'Herbouville*, et les obstacles qui s'opposèrent à son exécution. Espérons que ces obstacles s'évanouiront bientôt. Le temps ne peut pas être éloigné où se développeront avec vigueur tous les germes

de la prospérité et de la véritable richesse de notre belle France.

Rapport sur l'ouvrage de M. *Gohier*, relatif à la Médecine et à la Chirurgie vétérinaires; par M. *Rainard*.

Le livre que vous a soumis M. *Gohier*, et dont M. *Rainard* vous a rendu compte, est un recueil de Mémoires sur l'Art vétérinaire, dont la plus grande partie avait déjà été adressée à la Société royale d'Agriculture de Paris, et avait valu à l'auteur plusieurs médailles d'or, et le titre de Correspondant de cette Société célèbre. Ainsi, avant d'être publié, le mérite de l'ouvrage de notre Collégue était reconnu, et son succès assuré.

M. *Gohier* a recueilli des observations et tenté des expériences sur toutes les parties de la Science vétérinaire. Il parle d'abord d'un cas très-singulier d'hermaphroditisme dans un cheval, et d'un fœtus de poulain dont les os étaient bien formés, et qui était tellement petit, qu'il pouvait être contenu dans un dé à coudre.

Il rapporte les expériences auxquelles il s'est livré pour constater les propriétés médicales de l'ellébore blanc, et les qualités vénéneuses de l'azédérach. Il rapporte les épreuves qu'il a multipliées pour déterminer jusqu'à quel point est contagieux le virus morveux; il expose les tentatives qu'il a faites pour inoculer le virus de la gourme; il conclut de ses recherches sur cet

objet, qu'il serait avantageux de *gourmeliser* les poulains de même que l'on clavélise les agneaux.

Trois maladies peu connues sont les sujets de trois Mémoires, où elles sont décrites avec le plus grand soin. Ces trois maladies sont la courbature, le mal de tête de contagion, et les verrues singulières qui affectent souvent les chevaux blancs ou gris. L'Auteur examine dans un autre Mémoire, si les animaux domestiques sont sujets au croup. Il se prononçe pour l'affirmative, et il appuie son opinion sur des faits péremptoires.

On croyait à peine à la régénération de la totalité de l'ongle du cheval. M. *Gohier* a vu plusieurs exemples remarquables de cette régénération; il en explique le mécanisme, et il donne les moyens de la favoriser.

On avait prétendu que la vaccine était le préservatif assuré de la maladie des chiens, connue sous le nom de catarrhe nazal. M. *Gohier* oppose à cette assertion des expériences positives. Il a pareillement fait justice des prétendues greffes animales, annoncées avec assurance par un Docteur italien, d'après un ancien Chirurgien français.

M. *Rainard* vous a donné l'analyse très-étendue de ces différens travaux; il vous a parlé d'autres Mémoires du même recueil, que la nécessité

d'abréger me force à passer sous silence. On peut conclure de son rapport, que l'ouvrage qui en fait l'objet est d'une grande utilité, non-seulement pour les Vétérinaires, mais encore pour les Agriculteurs, les Ecuyers, les Amateurs de chevaux, et tous ceux qui s'occupent des Sciences physiques et naturelles.

Plusieurs volumes doivent suivre celui que M. *Gohier* vient de publier Ils ne lui seront sans doute pas inférieurs, et leur auteur se placera au rang des Ecrivains qui auront le plus contribué aux progrès de l'Art vétérinaire.

Je ne dois pas passer sous silence un opuscule de M. *Gohier*, sur lequel M. *Rainard* vous a aussi parlé : c'est un tableau synoptique des vices rédhibitoires reconnus dans la plupart des ci-devant provinces du Royaume. M. *Rainard* vous a fait connaître le plan de cet opuscule, et le degré d'utilité qu'il présente.

Un assez grand nombre d'autres ouvrages imprimés vous ont été adressés par leurs Auteurs ; vous ne les avez pas crus de nature à être renvoyés à l'examen d'une Commission ; vous vous êtes bornés à les faire honorablement déposer dans votre Bibliothèque. En voici la liste.

OUVRAGES IMPRIMÉS,

Adressés à la Société par leurs Auteurs.

1.° Tableau synoptique des différentes voies par lesquelles les maladies épizootiques contagieuses peuvent se communiquer, soit des animaux aux animaux, soit des animaux à l'homme, avec les moyens propres à prévenir cette communication ; par M. *Gohier*, professeur à l'Ecole royale vétérinaire de Lyon, etc. ;

2.° Rapport sur l'Epizootie régnante, présenté à M. le comte de Bondy, préfet du département du Rhône ; par L. F. *Grognier*, professeur à l'Ecole vétérinaire de Lyon, etc., le 7 mai 1814 ;

3.° Avis du Directeur de l'Ecole royale vétérinaire de Lyon, aux Propriétaires des bêtes à cornes du département du Rhône, sur l'Epizootie régnante ;

4.° Arrêté de M. le Préfet provisoire du Rhône, concernant l'Epizootie régnante, du 17 avril 1814 ;

5.° Avis de M. le Préfet provisoire du Rhône, aux Habitans des campagnes, concernant l'Epizootie régnante, du 17 avril 1814 ;

6.° Arrêté de M. le Préfet du département du Rhône, concernant l'Epizootie régnante, du 28 août 1814;

7.° Constitution médicale, ou Résumé des maladies observées à l'Hôtel-Dieu de Lyon, pendant le 4.e trimestre de 1812 et le 1.er de 1813, suivi de réflexions générales sur ces maladies, lues dans le Comité des Médecins de l'Hôtel-Dieu de Lyon, le 17 juin 1813; par M. le docteur *Laudun*, médecin de l'Hôtel-Dieu, etc.;

8.° Tableaux de concordance des genres d'un pinax des plantes européennes; par *J. P. Mouton-Fontenille de la Clotte*, professeur d'Histoire naturelle à la Faculté des sciences de l'Académie de Lyon, etc. (Cet ouvrage est dédié à S. A. R. Monsieur, Frère du Roi.)

9.° Coup-d'œil historique, agricole, botanique et pittoresque sur le *Monte Circello*; par M. *Thiébaut de Berneaud*;

10.° Opinion de M. *Riboud*, membre de la Chambre des Députés, sur le projet relatif aux finances, séance du 30 août 1814;

11.° Exposé et développement des motifs de la proposition présentée à la Chambre des Députés, par M. *Riboud*, le 30 juin 1814;

12.° Précis de ce qui s'est passé en France, relativement aux bêtes à laine d'Espagne, depuis

leur introduction jusqu'à l'époque actuelle, et moyen d'en ranimer la propagation ; par M. *Tessier*, inspecteur-général des bergeries, etc. ;

13.° Résumé des motifs qui doivent déterminer la liberté d'exporter des mérinos et leur laine ; par M. *Tessier ;*

14.° Réponse à un Mémoire intitulé : *De l'Exportation des laines françaises* ; par M. *Tessier ;*

15.° Notice sur la Bergerie impériale du département de la Sarthe ; par M. *Tessier ;*

16.° Notice sur l'Epizootie qui a régné en 1812 sur les troupeaux des bêtes à laine des départemens méridionaux de France ; par M. *Leschenault*, inspecteur particulier du 1.er arrondissement des dépôts de beliers ;

17.° Notice sur une variété hâtive de pommes de terre, cultivée en 1813 dans le jardin du conservatoire des Arts et Métiers ; par M. *Sageret*, membre de la Société d'Agriculture de la Seine ;

18.° Mémoire sur les Semis de la Solaunée parmentière ou pomme de terre, d'après les expériences faites à diverses époques, et récemment en 1813 ; par M. *Sageret ;*

19.° Lettre de M. le comte François *de Neufchâteau*, sur un moyen d'économiser les pommes de terre de semence ;

20.°

20.° Instruction rédigée par ordre de S. Exc. le Ministre de l'intérieur, dans laquelle sont indiqués les travaux les moins coûteux et les plus économiques, auxquels on peut se livrer avec succès, pour suppléer aux semences de mars, lorsqu'elles n'ont pu être faites aux époques ordinaires; par MM. *Challan*, *Yvart*, *Tessier*, *Sylvestre*, *de Lasteyrie*, *Petit de Beauverger*, *St-Martin*;

21.° Notice sur M. *Parmentier*, membre de la Société philantropique, décédé en 1813, lue à l'assemblée générale, le 21 mai 1814, par M. *Huzard*;

22.° Notices biographiques sur MM. *Hubert-Paschal Ameilhon*, *Edme-Hilaire Garnier Deschênes*, *Etienne de Vitri*, et *Michel Beljambes*, membres de la Société d'Agriculture du département de la Seine; par M. *Sylvestre*, secrétaire perpétuel;

23.° Discours prononcé au nom de la Société d'Agriculture du département de la Seine, le 21 décembre 1813, par M. *Sylvestre*, secrétaire perpétuel de la Société, sur la tombe d'*Antoine-Augustin Parmentier*, membre de la Société, et son ancien président, mort le 17 décembre 1813;

24.° Programme de la Séance publique de la Société d'Agriculture du département de la

Seine, tenue le dimanche 25 avril 1813, sous la présidence de Monseigneur le comte de *Montalivet*, ministre de l'intérieur;

25.° Rapport fait à la Société d'Agriculture du département de la Seine, dans la séance publique du 25 avril 1813, sur le concours des Mémoires et Observations de médecine véterinaire-pratique; par MM. *Bosc*, *Desplats*, *Girard*, *Huzard*, *Olivier*, le comte *St-Martin de Lamotte*;

26.° Supplément à l'Annuaire de la Société d'Agriculture du département de la Seine, pour l'an 1814;

27.° Mémoire de la Société d'Agriculture de la Seine, T. 1, 9, 10, 12, 13, 14, 20 et 26;

28.° Programme d'un concours pour les essais comparatifs sur l'enfouissement des plantes pour engrais;

29.° Précis analytique des travaux de la Société des Sciences, Arts et Agriculture de Nancy, pendant le cours des années 1811 et 1812;

30.° Compte rendu des Travaux de la Société d'Emulation et d'Agriculture du département de l'Ain, pendant l'année 1813; par M. *Gabriel de Moyria*, secrétaire-adjoint;

31.° Programme des prix que la Société, établie à Paris pour l'encouragement de l'industrie

nationale, se propose de décerner dans les années 1814, 1815 et 1817;

32.° Instruction sur l'utilité de la culture des féves et des pommes de terre dans le département du Calvados;

33.° Circulaire relative à la culture du Pastel;

34.° Notice sur les Bains de Bagnols, département de l'Orne;

35.° Notice sur la troisième exposition publique des productions des arts du département du Calvados;

36.° Description de l'ouverture de l'avant-port de Cherbourg, qui a eu lieu le 27 août 1813;

37.° Notice sur M. *Leclerc de Beauberon*, recteur de l'université de Caen, etc.;

38.° Fête décennale de la Société d'Agriculture et de commerce de Caen, célébrée le 1.er août 1811;

39.° Programme d'une fête donnée par la Société d'Agriculture et de Commerce de Caen, à M. le Préfet du Calvados, le 18 juillet 1810;

40.° Discours adressé aux Commerçans notables de Caen, convoqués le 26 avril 1810, pour procéder à la nomination des juges du Tribunal de commerce de cette ville.

(Les neuf derniers articles ont été adressés à

la Société par M. *Lair*, secrétaire de la Société d'Agriculture et de Commerce de Caen.)

La Société reçoit les principaux journaux qui ont pour objet les Sciences et les Arts ; elle est dans l'usage de les remettre à quelques-uns de ses Membres, en les chargeant de lui faire connaître, par un rapport verbal, ce qu'ils renferment d'important sous le rapport des matières qui sont le sujet de ses recherches ; c'est ainsi qu'elle se tient au courant des découvertes les plus récentes. MM. *Saissy*, *Barre*, *Fayssoles*, *Leroy - Jolymont*, *Grognier*, ont présenté sur ces ouvrages périodiques, des rapports plus ou moins étendus, dont quelques-uns ont donné lieu à des discussions intéressantes.

Vous étiez arrivés à l'époque de la clôture de vos séances, et vous vous félicitiez de ce qu'en vous rendant compte de vos travaux, votre secrétaire n'aurait à déplorer la perte d'aucun de vos collégues. Mais dans ce moment même, M. le docteur *Gilibert* touchait au terme de sa longue et honorable carrière.

Je ne renverrai point à un autre temps le tribut de regrets et d'estime que je dois payer, en

votre nom, à la mémoire de cet homme respectable.

Plusieurs Membres titulaires ayant passé à la classe des émérites, ou ayant changé de résidence, ils ont laissé des places vacantes : vous les avez remplies en appelant MM. *Margaron*, propriétaire et maire de Dardilly ;

Guillemet, professeur de physique à la Faculté des Sciences de l'Académie de Lyon ;

Thorombert, avocat, membre des Sociétés littéraires de Lyon et de Bourg ;

Barre fils, pharmacien et minéralogiste.

Vous avez inscrit sur la liste de vos correspondans, le nom illustre de M. *de Fontanes*, Grand-Maître de l'Université royale de France.

Je vous rappellerai, Messieurs, en finissant, les sentimens dont vous fûtes pénétrés à la lecture d'une lettre ainsi conçue :

« Un vœu spontané s'échappe de tous les » cœurs, se répète de bouche en bouche. On » désire que la statue du bon Henri soit rétablie » et devienne, comme par le passé, le plus » bel ornement de la Capitale.

» Le nom de Henri IV est gravé dans tous » les cœurs, il est prononcé avec le même » attendrissement par le Magistrat et le Guer- » rier, par l'Agriculteur et le Commerçant.

» Le pauvre, dans sa chaumière, répète
» encore l'expression simple et naïve du vœu
» que formait le meilleur des Rois en faveur
» des plus pauvres de ses sujets. »

Votre Président vous proposa de souscrire pour le rétablissement de la statue du bon Henri. C'est à l'unanimité et par acclamation, qu'une proposition de ce genre devait être adoptée.

Vive le Roi !

Présentation à S. A. R. *Monsieur.*

Un Prince, héritier de la noble franchise, de l'ineffable bonté et de l'affabilité touchante du bon Henri, a paru dans nos murs ; il a daigné recevoir une députation de la Société royale d'Agriculture : M. de Lachassagne, qui la présidait, a parlé en ces termes :

« MONSEIGNEUR,

» La Société royale d'Agriculture vient vous
» présenter ses respectueux hommages; ses vœux
» sont comblés, puisque les descendans du
« grand Henri, qui aimait les agriculteurs,
» leur sont rendus et les protègent. Nos modestes

» travaux ont un but d'utilité publique, que
» V. A. R. saura apprécier.

» Daignez, Monseigneur, être, auprès de
» Sa Majesté, l'interprète de nos sentimens de
» fidélité et d'amour pour son auguste per-
» sonne. »

S. A. R. Monsieur a daigné répondre :

« Continuez, Messieurs, à améliorer la cul-
» ture des champs. Le Roi connaît l'importance
» et l'utilité de vos travaux ; soyez bien per-
» suadés que le sûr moyen de le servir et de
» lui plaire, est d'être utile à l'Etat. »

SÉANCE PUBLIQUE.

M. *Thorombert*, sur la végétation.

Après la lecture du Compte rendu, M. *Thorombert* a prononcé son discours de réception; il a parlé de la végétation; il a développé, avec un talent distingué, les paradoxes suivans :

1.° La tendance naturelle qu'ont certains élémens les uns vers les autres, le centre d'affinité autour duquel ils se réunissent, déterminent la naissance du végétal;

2.° La résistance moindre qu'il éprouve en s'élevant, à cause de la raréfaction de l'air, détermine son ascension;

3.° L'attraction qui l'attire également dans tous les sens vers la terre, l'oblige de tenir, en s'élevant, la ligne perpendiculaire;

4.° Enfin, le plus ou moins de raréfaction de l'atmosphère, le plus ou moins de chaleur, développée par l'action de la lumière, le déterminent à s'incliner de tel ou tel côté.

M. *Guillemet*, sur les connaissances que doit posséder l'Agronome.

M. *Guillemet* a aussi payé le tribut que le règlement exige des récipiendaires. Il a prouvé, dans un discours de peu d'étendue, qu'un Agronome doit avoir des connaissances précises sur

l'organisation végétale, la physiologie des plantes, la théorie des engrais, l'art chimique de connaître et de préparer les terres. Il a démontré enfin les rapports qui lient la Botanique à l'Agronomie.

M. *Deschamps* a lu une notice sur la possibilité de retirer différentes couleurs de la feuille de la vigne, prise dans un état convenable de maturité.

M. *Deschamps* sur le principe colorant des feuilles de vigne.

Ce Chimiste a fait ramasser des feuilles de vigne qui, par les progrès de la végétation, étaient devenues rouges; il les a fait sécher et les a fait servir aux expériences suivantes:

Une poignée de ces feuilles a bouilli légèrement dans une suffisante quantité d'eau; on a passé la décoction, et on y a trempé un écheveau de soie aluné, pendant une demi-heure; cet écheveau en a été tiré teint en rose-clair.

Un autre écheveau de soie ayant été mis pendant une demi-heure dans une eau de potasse, a ensuite été trempé dans le bain de feuilles de vigne, il a acquis une couleur de bronze-clair.

Un troisième écheveau de soie a trempé pendant demi-heure dans une eau qui tenait en dissolution de l'acétate de plomb; on l'a mis ensuite dans le bain de feuilles de vigne; il y a contracté, au bout de quelques minutes, une belle couleur pistache.

Un quatrième écheveau, passé au mordant de sulfate de fer, et mis dans le bain, a pris, au bout d'un quart d'heure, une couleur de cigogne-olive.

Un cinquième écheveau, passé au mordant de nitro-muriate d'étain, et mis dans le bain de feuilles de vigne, en est sorti avec une couleur de lie de vin.

M. *Deschamps* a présenté à l'assemblée, des échantillons de soie, teints par les procédés qu'il venait d'indiquer.

La séance a été terminée par la lecture des Programmes de deux sujets de prix; l'un de ces programmes a été lu par M. *Guerre*, l'autre par M. *Eynard*.

PROGRAMME
D'UN PRIX
SUR LA CULTURE DES ARBRES EXOTIQUES.

La Société avait proposé, l'année dernière, pour sujet de prix, la question suivante :

Jusqu'à quel point convient-il de propager dans nos climats, la culture des arbres exotiques, sous le double rapport de l'utilité et de l'agrément ?

Cette question ayant peut-être paru trop étendue, aucun Mémoire n'a été envoyé au Concours.

Cependant, la Société ne pouvant se dissimuler l'importance d'une discussion sur l'utilité ou les inconvéniens que peut présenter la culture des arbres exotiques, trop vantée par les uns, trop dépréciée par les autres, croit devoir reproduire la question sous un point de vue plus borné ; elle la propose en ces termes :

Quels sont les arbres exotiques, fruitiers, forestiers et d'agrément, que l'on cultive avec le plus d'avantages et de facilité dans nos climats ?

La question ainsi restreinte, devient plus susceptible d'être traitée dans l'espace d'une année.

On demande que les concurrens appuient leurs assertions sur des observations et des faits bien constatés.

CONDITIONS DU CONCOURS.

Les Mémoires doivent être adressés, francs de port, avant le 30 juin 1815 (ce terme est de rigueur), à M. *Grognier*, Secrétaire de la Société, à l'Ecole royale Vétérinaire.

Les Mémoires ne seront point signés; ils porteront une devise. On y joindra un billet cacheté, qui contiendra la devise ainsi que le nom et l'adresse de l'Auteur.

On n'ouvrira que les billets des Mémoires qui obtiendront le prix ou l'accessit.

Le Prix, qui est une médaille d'or de 300 fr., ou la même somme en numéraire, au choix de l'Auteur couronné, sera décernée dans la Séance publique, du 1.er mercredi de septembre 1815.

Les Membres titulaires de la Société sont seuls exceptés du Concours.

PROGRAMME

D'UN PRIX

POUR L'INVENTION D'UNE NOUVELEE MANIÈRE DE RAMONER LES CHEMINÉES.

Le ramonage des cheminées est une des opérations les plus importantes de l'économie domestique : on sait à quels dangers expose le défaut de ramoner les cheminées, ou un ramonage incomplet.

Lorsque les tuyaux des cheminées avaient de grandes dimensions, un homme, ou au moins un enfant, pouvait les parcourir dans toute leur étendue et en atteindre toutes les faces et les inégalités. Cette manière de ramoner les cheminées était sans doute la meilleure; mais depuis que les tuyaux des cheminées sont réduits à de petites dimensions et qu'on les devoie en différens sens, ce mode de ramonage est devenu impraticable; on lui a substitué un fagot qu'on tire de biais, au moyen d'une corde. Quelque forme que l'on donne à ce fagot, il n'atteint pas entièrement les quatre

côtés de la gaine, et il ne détache qu'une partie de la suie; aussi voit-on souvent le feu prendre à des cheminées récemment ramonées; on a vu d'autres fois le fagot tellement engagé dans les sinuosités de la gaîne, qu'on a été obligé d'y mettre le feu.

Frappé de ces inconvéniens, un Membre titulaire, qui ne veut pas être connu, a fait verser, dans la caisse de la Société, une somme de cent francs, pour la découverte d'un mode de ramonage des cheminées, préférable à celui qui a été usité jusqu'à ce jour.

Pour remplir les vues de bien public, qui animent un de ses Membres, la Société met au concours le problême suivant:

Trouver une machine qui remplace, avec avantage, le fagot de bouleau dont on se sert pour ramoner les cheminées, telle que serait un mannequin élastique dans tous les sens, capable de se prêter aux diverses formes et dimensions des tuyaux des cheminées.

Ce n'est ni par un Mémoire, ni par un plan, mais seulement par la présentation de la machine elle-même, en état de fonctionner, que les concurrens peuvent remplir les vues de la Société.

Le Prix sera de cent francs en numéraire, et la Société ajoutera à cette somme une de

ses médailles d'argent. Il sera décerné dans la Séance publique, du premier mercredi de septembre 1815.

Les machines et mémoires explicatifs doivent être présentés à la Société, avant le 1.er juillet, ou adressés à M. *Grognier* son Secrétaire, demeurant à l'Ecole royale Vétérinaire.

On fera l'expérience des machines en présence des concurrens, s'ils se font connaître; et s'ils veulent rester inconnus, ils renfermeront leurs noms et leur adresse, dans un billet cacheté, qui contiendra aussi une devise, pareille à celle qu'ils placeront en tête de leurs Mémoires. Les billets ne seront ouverts qu'autant que les Mémoires auraient été jugés dignes du Prix ou d'une mention honorable.

NOTICE

SUR M. GILIBERT.

M. Jean-Emmanuel *Gilibert*, ancien premier médecin de Stanislas Poniatouski, Roi de Pologne, et Inspecteur des Hôpitaux de S. M. en Lithuanie, ancien professeur d'Histoire naturelle, Botanique et matière médicale à Grodno, à Wilna, à Lyon; ancien Président de la Société d'Agriculture, et du Jury de l'Ecole vétérinaire de cette dernière ville; Membre de la plupart des Sociétés savantes de l'Europe, etc. etc., était né à Lyon en 1741 : sa famille le destinait à l'état ecclesiastique; sa vocation l'entraîna vers la médecine : il partit pour Montpellier en 1760. Deux ans après il soutint avec éclat sa Thèse; elle avait pour sujet : *le pouvoir de la nature pour la guérison des maladies.* Il y expose les principes hypocratiques dont il ne s'est point écarté pendant un demi-siècle de la pratique médicale la plus heureuse.

Peu

Peu de temps après son retour de Montpellier, M. le docteur *Gilibert* publia un livre intitulé de *l'Anarchie médicinale*, qui le fit connaître du grand Haller.

Le ministre de Portugal et celui de Pologne, demandèrent en même temps au plus illustre Médecin du siècle, un sujet capable de fonder une Ecole de médecine. Haller leur proposa M. *Gilibert*; celui-ci opta pour la Pologne, et il partit pour Grodno en 1775. Cette ville eut bientôt un superbe jardin botanique. Notre compatriote fut appelé à Wilna; il y enseigna l'Histoire naturelle et la Médecine avec un succès brillant : les Polonais admiraient la manière facile et élégante dont il s'exprimait en latin. Le Roi l'honorait de sa familiarité. Il daigna tenir son fils sur les fonds du baptême.

Bientôt des intrigues de cour dégoûtèrent M. *Gilibert* du séjour de la Pologne; l'excès du travail avait altéré sa santé : il obtint sa retraite, et revit sa patrie en 1783. La confiance publique l'y attendait; il fut nommé, en arrivant, Médecin de l'Hôtel-Dieu, Médecin en chef des épidémies, Professeur au Collége de médecine, Membre de l'Académie des Sciences et Membre de la Société royale d'Agriculture de Lyon.

Estimé, chéri de ses concitoyens; le premier

dans son art, heureux dans l'intérieur de sa maison, M. *Gilibert* coula dix ans de bonheur.....

En 1793, les bons citoyens eurent un moment de triomphe ; M. *Gilibert* fut nommé Maire; les anarchistes ne tardèrent pas à prévaloir. M. *Gilibert* fut plongé dans un cachot. On n'osa pas l'envoyer à la mort.

Lyon prend les armes, M. *Gilibert* est un des principaux moteurs de ce généreux mouvement; il préside la commission départementale. Lyon cède plutôt à la famine qu'aux efforts de l'armée qui presse ses murs ouverts de toutes parts; une colonne intrépide, commandée par le brave Précy, se fait jour à travers les lignes ennemies. M. *Gilibert*, le fusil sur l'épaule, marche à l'avant-garde de cette colonne. Bientôt il est forcé d'errer d'asile en asile. Il voit pendant 18 mois la mort marcher sur ses pas.

Rentré dans sa chère patrie, il y retrouva la confiance publique. Le temps qu'il dérobait à la pratique la plus étendue, il le consacrait à l'enseignement de l'Histoire naturelle et à la publication d'ouvrages importans sur cette vaste partie des connaissances humaines. Il fonda le Jardin botanique de la Déserte, et il fut un des restaurateurs de la Société royale d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles.

On l'a vu présider dans le même temps un grand

nombre de Sociétés qui s'honoraient de le compter parmi leurs membres : il occupait le fauteuil de l'Académie, de la Société de médecine, de celle d'Agriculture, du Conseil d'Administration, de l'Ecole centrale, du Jury de l'Ecole vétérinaire, etc.

Il entretenait une correspondance suivie avec plusieurs Savans du premier ordre. Les étrangers de marque, qui traversaient notre ville, ne manquaient pas de visiter un homme dont la réputation s'était étendue dans l'Europe entière; son cabinet était toujours plein de malades qui allaient chercher des secours, et de jeunes Médecins qui allaient chercher des leçons. Sage économe de son temps, il le distribuait de manière à suffire à tout; une constitution robuste se prêtait aux excès du travail.

Sa santé s'altéra profondément en 1810; des accès fréquens de goutte et des douleurs aiguës dans la vessie, le forcèrent à garder la chambre; il a souffert pendant quatre ans avec une inaltérable patience, et il a succombé le 2 Septembre dernier, étant âgé de 73 ans.

Voici la liste peut-être incomplète des ouvrages qu'a laissés M. le Docteur *Gilibert :*

1.° Les Chefs-d'œuvre de M. de *Sauvage*, ou Recueil des dissertations de cet Auteur, qui ont remporté le prix dans différentes Académies,

corrigés, traduits ou commentés par M.r J.-E. G. Lyon, 1770, 2 vol. *in*-12 ;

2.° L'Anarchie médicinale. Neufchâtel, 1772; 3 vol. *in*-12;

3.° *Indagatores naturæ in Lithuania; anno* 1781, *Wilnæ;* typis sacræ regiæ majestatis pensès Academiam; un vol. *in*-8.°;

4.° *Exercitium Botanicum in Schola principe universitatis vilnensis peractum die* 15 *mensis julii*, *anno* 1782, præside Joanne Emmanuel *Gilibert;* 1 vol. *in*-12;

5.° *Prælectiones Antonii de Haën*, coloniæ Allobrogum, 1784; 2 vol. *in*-4.°;

6.° *Caroli Linnæi Botanicorum principis systema plantarum Europæ*, curante Joanne Emmanuel *Gilibert*, etc. Coloniæ Allobrogum, 1785; 4 vol. *in*-8.° ;

7.° *Caroli Linnæi fundamentorum botanicorum pars prima;* Coloniæ Allobrogum, 1786; 2 vol. *in*-8.° (Le 3.e vol. de ce Recueil parut en 1787.)

8.° *Joannis-Emmanuel* Gilibert, *adversaria medico-practica;* Lugduni, 1791 ; 1 vol. *in*-8.° ;

9.° *Joannis-Emmanuel* Gilibert, *exercitia phytologica;* Lugduni Gallorum, 1792; 2 vol. *in*-8.° ;

10.° Démonstration élémentaire de Botanique. (Cet ouvrage, qui est à la quatrième édition, avait d'abord été destiné spécialement pour les Ecoles vétérinaires, et le plan en avait été conçu par

MM. *de la Tourette* et *Rozier*. Ces deux Savans s'adjoignirent M. *Gilibert*, et celui-ci a publié seul la 3.e édition de ce livre, en 1787, et la 4.e en 1796; il l'a augmenté au point d'en constituer quatre gros vol. *in*-8.°, au lieu de deux qu'il avait dans la 1.re et la 2.e édition);

11.° Le Médecin naturaliste, ou Observations de Médecine et d'Histoire naturelle; Lyon, an 9 — 1802; 1 vol. *in*-12;

12.° Abrégé du Système de la Nature de Linné; Lyon, an 10 — 1812; 1 vol. *in*-8.°;

13.° Histoire des plantes d'Europe; Lyon, 1806; 3 vol. *in*-8.°;

14.° Le Calendrier de Flore; Lyon 1809; 1 vol. *in*-8.°

On voit que la plus grande partie des ouvrages de M. *Gilibert* sont relatifs à la Botanique; c'est comme Botaniste et continuateur de Linné, que son nom est connu de l'Europe savante. Deux genres de plantes portent le nom de *Gilibertia:* l'un a été constitué par le célèbre *Gmelin*, l'autre par MM. *Ruiz* et *Pavon*, auteurs de la Flore du Pérou.

Le fils de M. *Gilibert* se montre digne du nom recommandable qu'il porte. Jeune encore, il a

publié sur la Médecine plusieurs ouvrages, dont l'un intitulé *Traité du Pemphigue*, lui a valu des distinctions académiques et l'estime des premiers Médecins du Royaume. Il est des familles privilégiées, dans lesquelles la science, les talens et la célébrité, sont un héritage qui se transmet de père en fils.

TABLEAU

DES MEMBRES

De la Société d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles de Lyon.

BUREAU.

MM.

Le Préfet du départ., } Présidens d'honneur.
Le Maire de Lyon, }

Le Baron DE LACHASSAGNE, Vice-Président.

GROGNIER, Secrétaire.

LEROY-JOLYMONT, Secrétaire-Adjoint, chargé des Archives.

BARRE, Trésorier.

MEMBRES TITULAIRES.

AN 1798.

MM.	MM.
RAST DE MAUPAS.	MOUTON-FONTENILLE DE LA CLOTTE.
RIEUSSEC.	GROGNIER.
SIONEST.	

1798.

MM.

LAUDUN.

TABARD.

WILLERMOZ oncle.

1800.

DUJAT D'AMBÉRIEUX.

1801.

Le Chevalier NUGUES.

DESCHAMPS aîné.

MOGNAT DE L'ÉCLUSE.

Le Baron DE LACHASSAGNE.

1802.

GONIN.

CARELLE.

DE ST-TRIVIER.

DE SAINNEVILLE.

FAISSOLLES.

DE MOIDIÈRE.

RAYMOND.

1803.

DE LA FERRIÈRE.

1804.

MM.

REY DE MONTLÉAN.

DE LA CHAPELLE.

DE CHAMBOST.

1805.

GOHIER.

DE VILLIEU.

1806.

LEROY JOLYMONT.

LOMBARD.

1807.

GREPPO fils.

MOGNAT DE LIERGUES.

EYNARD.

MADIOT.

1808.

PONNAT.

BARRE.

ARTAUD.

1809.

JAMBON.

DE PONCINS.

1810.

Le Comte DE BONDY.

PELLETIER.

Hippolyte DE ROSIÈRE.

DE RUOLS fils.

DE ST-DIDIER.

Le Comte DE LAURENCIN.

1811.

DE VARENNE FENILLE.

SOCQUET.

MARTIN aîné.

DE LA CHANCE.

GUERRE.

1812.

COCHARD.

Le Chevalier RIBOUD.

Le Chevalier PERRET.

1812.

DELHORME.

MARTIN jeune.

1813.

ROBIN DE BEAUREGARD.

LASSENNE.

DE BÉOST.

DUJAT DES ALIMES.

SAISSY.

DE TERREBASSE fils.

RAYNARD.

1814.

Le Comte D'ALBON.

MARGARON.

GUILLEMET.

THOROMBERT.

BARRE fils.

ASSOCIÉS VÉTÉRANS.

MESSIEURS,

BARGES, propriétaire et manufacturier à la *Guillotière.*
CHANCEY, *à Belleville.*

MM.

DUMAREST, propriétaire, *à Lyon.*
FROSSARD, naturaliste, *à Paris.*
DE GERANDO-CHATEAUNEUF, propriétaire, *à Rillieu.*
LANOIX, ancien pharmacien, *à la Guillotière.*
Le CAMUS, naturaliste, *à Paris.*
ROUX, professeur de mathématiques, *à Lyon.*
TROLLIER DE FETAN, propriétaire, *à Paris.*

Nota. Quelques membres de la Société ne sont peut-être pas nommés dans la présente liste, avec les qualités qui leur conviennent. Dans ces jours de restauration, chacun reprend ses titres anciens et plusieurs personnes acquièrent des titres nouveaux. Le Secrétaire de la Société n'a pas reçu des documens suffisans pour qualifier d'une manière convenable ses honorables Collègues. Les erreurs dans lesquelles il a pu tomber, seront rectifiées dans la liste qui sera publiée l'année prochaine.

Les erreurs de ce genre seraient bien plus nombreuses s'il publiait la liste de MM. les Associés correspondans, il a été autorisé à ne pas la placer à la suite de ce Compte rendu.

Les renseignemens qu'il se procurera sur les qualités de MM. les Correspondans, sur-tout les indications qu'il puisera dans l'Almanach royal, le mettront à même de dresser l'année prochaine une liste exacte de tous les membres de la Société.

TABLEAU

Des Membres du Bureau de la Société d'Agriculture, Histoire Naturelle et Arts utiles de Lyon, depuis son établissement.

Présidens.

MM.

Gilibert, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802.
Bureau de Pusy, 1803, 1804, 1805.
d'Herbouville, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810.
Fay de Sathonnay, 1811, 1812.
De Lachassagne, 1814.

Présidens d'Honneur.

M. de Bondy, 1811, 1812, 1813.
M. d'Albon, 1814.

Vice-Président.

M. de Lachassagne, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811, 1812, 1813.
M. Eynard, 1814.

Secrétaires.

MM.

Rieussec, 1798, 1799, 1808, 1801, 1802, 1803.
Mouton-Fontenille, 1805, 1806, 1807, (perpétuel) 1808, 1809, 1810, 1811.
Giraud de Montbellet, 1812.
Grognier, 1814.

Secrétaires-Adjoints.

MM.

Mouton-Fontenille, 1798, 1799, 1800, 1801.
Tabard, 1802, 1803, 1804.
Giraud de Montbellet, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811.
Grognier, 1812, 1813.
Leroy-Jolymont, 1812, 1813, 1814.

Trésoriers.

MM.

Rast de Maupas, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802.
Sionest, 1803, 1804, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810.
Barre, 1811, 1812, 1813, 1814.

TABLE

DES MATIÈRES.

AGRICULTURE ET ART VÉTÉRINAIRE.

Statistique agricole de Condrieu, par *M. Cochard*, pag. 15
Variétés de pommes de terre du département, par *M. Chancey*, 19
De la pomme de terre noire, par *M. Madiot*, 21
Sur le Robinia pseudo-inermis, par le même, 21
Sur le Rosier sans épines, par le même, 22
Sur une Maladie des arbres, par le même, 23
Des Chenilles du pin, par *MM. Rast-Maupas* et *Fontenille*, 24
Sur le Ginkgo biloba, par *M. Rast*, 24
Plantes enterrées vivantes comme engrais, par le même, 25
Insectes utiles à l'Agriculture, par *M. Fayssolles*, 27
Des acares de la gale, par *M. de Saint-Didier*, 27

Expériences d'empoisonnement, par *M. Rainard*, 28
Sur la cautérisation par approximation, par *M. Gohier*, 29
Sur l'épizootie régnante, par *MM. Gohier* et *Grognier*, 30
Recherches sur la digestion du cheval, par *M. Grognier*, 33
Observations météorologiques, par *M. Willermoz*, 35

ARTS UTILES.

Sur une Surdité avec mutisme, par *M. Saissy*, 37
Sur les propriétés chimico-médicales du charbon de bois, par le même, 40
Machine propre à faire le vermicelle de pommes de terre, par *M. Eynard*, 41
Du chevalet-scie, par le même, 42
Abat-jour mécanique par *M. Jambon*, 43
Couvre-feu, par le même, 45
Aperçus sur la minéralogie du département, par *M. Barre* fils, 46
Flore de nos climats, par *M. de Saint-Didier*, 51

RAPPORTS.

Rapport sur les moyens d'affaiblir les atteintes portées à l'Agriculture par l'état de guerre, par *M. Cochard*, 52

Dommages causés par la guerre au faubourg de Vaise, par *M. Fayssolles*, 53

Ancien concours sur l'économie du combustible, 54

Rapport sur un égrenoir, par *M. Eynard*, *ib.*

Rapport sur l'ouvrage de *M. Thouin*, relatif à la culture des arbres, par *M. de Saint-Didier*, 55

Rapport sur l'ouvrage de *M. Gohier*, relatif à la médecine et à la chirurgie vétérinaires, par *M. Rainard*, 59

Ouvrages imprimés, adressés à la Société par leurs Auteurs, 62

Présentation à S. A. R. Monsieur, 70

SÉANCE PUBLIQUE.

M. Thorombert, sur la végétation, 72

M. Guillemet, sur les connaissances que doit posséder l'Agronome, *ibid.*

M. Deschamps, sur le principe colorant des feuilles de vigne, 73

Programme d'un prix sur la culture des arbres exotiques, 75

Conditions du concours, 76

Programme d'un prix pour l'invention d'une nouvelle machine propre à ramoner les cheminées, 77
Notice sur *M. Gilibert*, 80
Tableau des membres de la Société, 87
Tableau des Membres du bureau de la Société depuis son établissement, 91

ERRATA.

Page 13, *ligne* 1re, ne cessons, *lisez* cessons.

Pag. 20, *lig.* 8, qui furent introduites, *lisez* qui fut introduite.

Pag. 43, *lig.* 3, le mouvement, *lisez* les mouvemens.

Pag. 64, *lig.* 21, Solaunée, *lisez* Solannée.

Pag. 69, *lig.* 11, de Lyon, *lisez* de Dijon.

Pag. 76, *lig.* 20, décernée, *lisez* décerné.

SOCIÉTÉ
ROYALE
D'AGRICULTURE
DE
LYON.

COMPTE RENDU
DES TRAVAUX
DE LA
SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE,
HISTOIRE NATURELLE
ET
ARTS UTILES DE LYON;

Depuis le 7 décembre 1814, jusqu'au 6 septembre 1815.

COMPTE RENDU
DES TRAVAUX

DE LA

SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE, ET ARTS UTILES DE LYON,

Depuis le 7 décembre 1814, *jusqu'au 6 septembre* 1815,

Par L. F. Grognier, Professeur Vétérinaire, Secrétaire de la Société.

LYON,

IMPRIMERIE DE J. M. BARRET.

1817.

COMPTE RENDU

DES TRAVAUX

De la Société Royale d'Agriculture, Histoire naturelle et Arts utiles de Lyon, depuis le 7 décembre 1814, jusqu'au 6 septembre 1815.

Messieurs,

Améliorations introduitesdans le département depuis la fondation de la Société.

Influence de la Société sur ces heureuses innovations.

La Société d'Agriculture de Lyon, dont l'origine remonte au 12 mai 1761, était à peine instituée qu'on vit, dans les campagnes qui entourent cette ville, se manifester cette tendance aux améliorations agricoles qui depuis, ont si fort élevé le prix des baux à ferme, et la valeur des propriétés territoriales.

Jetons un coup-d'œil rapide sur quelques-unes de ces innovations heureuses, et voyons si la Société leur fut étrangère :

Les prairies artificielles, inconnues dans l'ancienne province du Lyonnais, Forez, et Beaujolais, furent introduites dans les terres de MM. *de Monspey* et dans celles de quelques autres grands propriétaires qui, pour la plupart,

étaient Membres de la Société. En vain une routine aveugle s'opposa d'abord à ce genre de culture, il ne tarda pas à s'étendre. Bientôt avec de nouveaux moyens de les nourrir, on vit les animaux domestiques se multiplier dans une progression si rapide, que ce nombre est maintenant quadruple de ce qu'il était alors.

La masse des engrais s'est accrue dans la même proportion ; la terre est devenue plus féconde ; d'inutiles jachères ont fait place à des prairies verdoyantes, à de riches guérets.

Les cultivateurs ayant appris à connaître la valeur des engrais, ne se bornent plus à ceux que fournissent leurs bestiaux, ils en cherchent par-tout.

Ils vont acheter de la râclure de cornes à St-Claude et à St-Etienne. Ils transportent dans leurs champs les boues et les immondices des villes, et ne dédaignent pas d'employer les produits de l'exploitation de nos fosses d'aisance.

Le lupin et d'autres végétaux, qui rendent plus à la terre qu'ils n'en ont reçu, sont cultivés pour être enfouis ; la propriété fertilisante du gypse est reconnue, et cette substance réduite en poudre est répandue avec succès sur les trèfles et les luzernes.

Les engrais devenus indispensables ont été

appréciés à leur juste valeur depuis qu'on a commencé à ne plus croire aux sels fertilisans de la terre, et à la nécessité de la laisser reposer pour lui donner le temps de reproduire de prétendus *sels consommés par la végétation.*

On sait, Messieurs, d'après vos instructions, que le terrein auquel on confie des semences, ne peut guère fournir aux plantes que de l'espace et des points d'appui, et que c'est dans les irrigations, dans les influences atmosphériques, principalement dans les engrais que ces mêmes plantes trouvent les matériaux nécessaires à leur développement et à leur fructification.

C'est encore vous, Messieurs, qui avez appris aux simples cultivateurs, qu'un sol qui semble avoir été totalement épuisé par une espèce de végétal, conserve encore de la fertilité pour une autre espèce; que certains végétaux pompent par leurs racines les substances dont ils se nourrissent, tandis que d'autres les aspirent par leurs feuilles.

C'est grâces à vos conseils et à vos exemples que la rotation des récoltes, usitée dans vos domaines, est adoptée autour de vous.

N'est-ce pas vous et vos respectables dévanciers qui avez triomphé de l'obstination avec laquelle les paysans de cette province, comme

ceux de la plupart des provinces du royaume, repoussoient ce turbercule précieux qui exige peu de soins, s'accommode à tous les sols, prospère dans tous les climats, échappe à toutes les intempéries, qui peut servir à la consommation un instant après être sorti de la terre, et qui sans doute nous fut envoyé par la Providence pour nous préserver à jamais de la famine?

Vous vous rappelez avec quel zèle infatigable l'un de nos collègues, digne émule de *Parmentier*, propagea jadis la culture de la pomme-de-terre; avec quelle chaleur il en démontra les avantages; avec quelle sagacité il indiqua les races qui devaient être cultivées de préférence!

Une plante crucifère qui recèle dans ses graines une huile capable de suppléer l'huile d'olive, était peu connue autour de Lyon avant l'année 1774, époque à laquelle l'abbé *Rozier* enseigna la manière de cultiver ce végétal et d'en retirer les produits. Le *Colza* n'est pas la seule plante oléagineuse dont cet illustre fondateur de la Société ait étendu la culture, il a encore recommandé avec quelque succès la *Navette* et le *Lin*.

J'ai cité un Lyonnais dont le nom ne se prononce qu'avec respect par tous les agronomes. Son buste placé dans le lieu de vos séances,

son effigie gravée sur les médailles de vos prix, témoignent assez combien vous appréciez les grands services qu'il a rendus à l'agriculture de la France, et plus particulièrement à celle de son pays natal.

N'est-ce pas cet habile agronome qui a perfectionné la culture de la vigne, dont les produits constituent la principale richesse de ce département ? N'est-ce pas lui qui nous a appris l'art de conduire la fermentation et de gouverner les vins ?

Plusieurs d'entre vous ont amélioré leurs vignobles en suivant les préceptes de ce profond œnologiste. C'est en marchant sur ses traces, qu'un autre savant agriculteur (il m'est permis de le nommer puisqu'il a terminé son honorable carrière), que M. *Bergasse* a étendu la réputation des vins du Beaujolais, et a trouvé le moyen de les faire vieillir en très-peu de temps.

L'abbé *Rozier* créa une pépinière aux portes de Lyon, il propagea dans le Lyonnais le goût des arbres et les principes de leur culture; il fut en cela puissamment secondé par ses deux illustres amis, MM. *de la Tourrette* et *Gilibert.*

M. *de la Tourrete*, qui tint la plume dans cette Société, avait réuni dans un de ses domaines une vaste collection d'arbres étrangers dont les

espèces les plus précieuses furent bientôt répandues par ses soins dans les forêts, dans les jardins, dans les vergers de la province.

M. le professeur *Gilibert*, après avoir approfondi l'histoire des arbres, comme celle de toutes les parties du règne végétal, s'attacha constamment dans ses cours publics à lier l'agronomie à la botanique; il planta le jardin de la Déserte, qui attend encore la statue de son fondateur. On se rappelle que ce savant recommandable présida la Société avant l'époque funeste de nos troubles civils, et qu'il en réunit les membres épars, du moment où un peu de calme eut succédé à la violence de la tempête.

Messieurs l'abbé *Rozier*, *de la Tourrette* et *Gilibert* aidèrent le célèbre *Bourgelat* à établir et consolider une institution agronomique qui n'avait eu aucun modèle dans aucun siècle, chez aucune nation.

L'Ecole Vétérinaire, fondée un an après la Société d'Agriculture, fut à sa naissance en bute aux traits de la malveillance, et trouva un appui dans une réunion d'agriculteurs qui, par leurs lumières et leur existence dans le monde, étaient bien faits pour diriger l'opinion publique. Ces hommes distingués aimaient à suivre les développemens de cette institution naissante; ils

encourageaient les maîtres et les disciples, ils assistaient à leurs exercices publics. Plusieurs d'entr'eux ne tardèrent pas à prendre place parmi les maîtres.

M. *de la Tourrette* créa le jardin botanique de l'Ecole et fit présent à l'enseignement d'un ouvrage qui n'a pas cessé d'être classique.

M. *Gilibert* apprit aux élèves la propriété des plantes pour l'hygiène et la médecine des bestiaux ; et M. l'abbé *Rozier* fut pendant quelques années le directeur de l'établissement.

L'Ecole Vétérinaire, dont les travaux se lient d'une manière si intime aux travaux de la Société d'Agriculture, peut aussi être considérée comme une amélioration agronomique. En effet, depuis qu'elle existe, les animaux domestiques sont mieux nourris, mieux logés, mieux soignés ; leurs maladies mieux connues, sont plus souvent guéries ; les épizooties sont plus rares et de plus courte durée.

Si cet établissement a été utile à l'agriculture, qu'il me soit permis de rendre ici un hommage public à MM. *Bredin* et *Henon* qui furent long-temps inscrits sur la liste de vos émérites. Cet hommage leur est bien dû, puisque c'est leur dévouement sans bornes, et leurs efforts réunis qui ont sauvé l'Ecole Vétérinaire,

prête à tomber dans l'abyme de la révolution.

Plusieurs sciences voisines de l'agronomie en éclairent la théorie et la pratique, enseignent les moyens d'en utiliser tous les produits; telles sont l'Histoire naturelle, la Chimie, la Mécanique, etc.

Des hommes versés dans ces sciences, ou qui se sont fait dans les lettres un nom distingué, ont de tout temps siégé au milieu de vous; plusieurs vivent encore, et je laisse à l'un de mes successeurs le soin de louer ces derniers, me bornant à vous rappeler quelques-uns des noms illustres dont votre liste s'honora. Je cite parmi les minéralogistes, MM. *de Blumestein*, *Jars*, *Lecamus*, *Patrin*, *Alléon Dulac*, et encore *la Tourrette*; car il est des noms qui se présentent sans cesse quand on parcourt le cercle des talens et des services.

M. *de Blumestein* a conduit avec une rare sagacité de grandes exploitations minéralogiques dans trois provinces.

M. *Jars* a beaucoup perfectionné celles de St-Bel et de Chaissy; on lui doit un ouvrage important de minéralogie qui lui ouvrit les portes de l'Académie des sciences.

M. *Patrin*, admis au rang des Membres de cette Académie célèbre, dut cette distinction à

ses voyages savans, prolongés jusqu'aux extrémités du monde.

M. *Lecamus* exploita les mines de houille qui forment une des grandes richesses de ce département ; ses vues et ses découvertes sont souvent citées dans les œuvres de Buffon.

M. *Alléon Dulac*, avocat à Lyon, et grand amateur d'histoire naturelle, recueillit des faits précieux, les consigna dans un volumineux ouvrage et traça d'une main savante la statistique du Lyonnais, Forez et Beaujolais.

Enfin personne ne connaissait aussi bien que M. *de la Tourrette* la riche minéralogie du Lyonnais ; il s'en était profondément occupé, avant de se livrer à l'étude des plantes, et avait recueilli un immense cabinet que les voyageurs visitaient avec empressement.

Si nous considérons les arts chimiques, économiques et industriels, nous aurons un tribut à payer à la mémoire de M. le docteur *Willermoz* qui, avant de s'asseoir parmi nous, avait enseigné la chimie dans la fameuse Université de Montpellier.

Nous devrons un semblable tribut au bon abbé *de Vitry*, qui s'occupait avec tant de sollicitude des fours et des usines ; et à MM. *Brisson* et *Roland de la Platière*, à qui nos manufactures sont redevables de tant d'heureux perfectionnemens.

En citant les hommes supérieurs qui nous ont dévancé dans la carrière, pourrais-je oublier celui qui créa la prospérité de deux colonies françaises, transporta d'un hémisphère à l'autre une foule de végétaux précieux, fit connaître à la France l'agriculture de l'Asie, et perfectionna les teintures de Lyon ? A ces traits peut-on meconnaître M. *Poivre*, l'un de nos plus illustres compatriotes?

Pourrais-je passer sous silence l'architecte des plus beaux jardins de l'Europe, le paysagiste élégant qui s'est placé entre *Lenôtre et la Quintinie*,... M. *Morel*, dont le nom a mérité si bien d'être transmis par l'abbé *Delisle* à nos derniers neveux ?

Un souvenir non moins précieux nous rappelle cet agronome respectable qui fit tant d'efforts pour propager la pratique du semoir et la culture des mûriers : le zèle ardent de M. *Thomé* n'en fut pas moins louable, pour n'avoir pas obtenu complètement le succès qu'il espérait.

Plusieurs autres noms recommandables se pressent sous ma plume ; mais il est temps de terminer cette imparfaite esquisse, tracée uniquement pour prouver que si des améliorations importantes ont enrichi l'agriculture de ce département, votre Société a puissamment contribué à les introduire et à les propager.

De plus longs détails sortiraient des bornes d'une simple notice ; ce n'est que dans un tableau d'une étendue proportionnée à son sujet qu'on peut espérer de signaler dignement à la reconnaissance publique tous ceux dont les noms sont inscrits sur vos annales. Peut-être essayerai-je de vous présenter un jour l'histoire de leurs travaux, et de là joindre à celle des Lyonnais qui depuis la renaissance des lettres se sont fait un nom dans l'agronomie et les sciences qui tour à tour lui prêtent l'appui de leurs découvertes et de leurs nombreuses observations.

J'ai dans ce moment une autre tache à remplir. Je dois vous soumettre l'analyse de ce que vous avez fait pour l'avancement de l'agronomie pendant le cours de l'année 1815.

Je rendrai compte successivement des observations que vous avez recueillies sur l'Agriculture, sur l'Art vétérinaire, sur l'Histoire naturelle, sur les Arts utiles. Je mentionnerai les rapports qui vous ont été présentés sur des ouvrages importans, ou sur des objets d'utilité générale; et je ne terminerai point ce discours, sans payer, en votre nom, un tribut de regrets et d'estime à la mémoire de ceux de nos collègues que la mort nous a ravis dans le courant de cette même année.

AGRICULTURE.

Statitisque agricole d'Ampuis ; par M. *Cochard*.

M. *Cochard* continue ses utiles recherches sur la statistique du département.

Il vous fit connaître, en 1813 et en 1814, l'agriculture de Ste-Colombe et de Condrieu, et il vous a donné, dans le courant de cette année, des détails très-intéressans sur les communes d'Ampuis et de St-Cyr ; elles sont renommées par leurs vignobles, qui furent l'objet des travaux et des améliorations de l'abbé *Rozier*. Cet habile agronome y cultiva un domaine que possède actuellement M. *Cochard* son digne neveu.

Il est peu de canton en France dont la fécondité égale celle de la plaine d'Ampuis. « Nulle part, » dit notre estimable collègue, la nature n'offre » une plus riche végétation ; nulle part aussi » l'industrie agricole n'est plus perfectionnée. » Hommes, femmes, enfans dévancent chaque » jour dans les champs le lever de l'aurore, et la » nuit les surprends encore dans leurs travaux » rustiques. Cette terre très-légère, très-meu- » ble, fécondée par l'engrais, cultivée soigneu- » sement, rend avec usure les productions qui » lui sont confiées ; jamais elle ne repose : tou-

jours

» jours une récolte remplace une autre récolte ;
» aux melons succède le froment ; à celui-ci
» la pomme-de-terre, les raves, le blé-noir ;
» sous l'abricotier croissent des légumes ; ailleurs,
» le jardinage occupe un terrein considérable ;
» et de distance en distance on voit le chasselas
» marier ses rameaux aux arbres ; par-tout
» enfin l'œil se promène agréablement. Ce ta-
» bleau si mouvant, si varié, charme l'imagi-
» nation, et fait naître la joie. Les fameux
» jardins d'Alcinoüs, chantés par Homère, ne
» pourraient, comme l'a dit un auteur, soute-
» nir la comparaison avec les jardins d'Ampuis. »

On ne voit dans cette plaine ni murs, ni fossés : des bornes et des sentiers y séparent seuls les héritages, tant on y apprécie la fertilité du sol et le moindre espace de terre à cultiver. C'est-là qu'entre les abricotiers et les chasselas mûrissent ces fruits délicieux si connus sous le nom de melons d'Ampuis, pour venir ensuite couvrir nos marchés, où leur vente offre un produit si lucratif qu'il suffisait jadis à l'acquittement de toutes les contributions de la commune.

La plaine d'Ampuis est bornée par un rocher friable, dans les flancs duquel l'industrie a su créer le plus riche vignoble du département,

et l'un des plus renommés du Royaume, celui qui produit les vins de Côte-Rôtie. On distingue trois qualités de ces vins ; le plus précieux est caractérisé par sa belle couleur , son feu et son parfum ; il exhale l'odeur suave d'un bouquet de violettes ou de framboises ; agréable à boire dès la deuxième année, on peut le conserver 25 ans : on en faisait jadis des envois considérables en Angleterre, en Allemagne, en Russie et à Paris.

Deux espèces de ceps constituent ce vignoble: celui qui donne la *serine noire*, et celui qui fournit le *vionnier blanc*. Comme on ne jette dans la cuve que deux espèces de raisins, on a pu les recueillir dans un état de maturité parfaite, et ils éprouvent une fermentation plus régulière.

Ces deux races de vignes, si appropriées au sol qui les nourrit, sont perpétuées par les provins. — Chaque année, à l'époque de la récolte, le vigneron marque les plants dégénérés, qui seront arrachés pendant l'hiver ; il marque aussi ceux qui les remplaceront. — Tous les ceps sont échalassés avec du bois de châtaigner qu'on n'ôte point après la récolte. — On taille à deux époques, après la vendange et dans les premiers jours de mars. — Les vignes placées au midi et dans un terrein sec, sont taillées dans l'au-

tomne, parce qu'elles sont moins exposées à la gelée. -- Les autres sont taillées au printemps; elles le seraient toutes dans cette dernière saison, si l'on n'était forcé de diviser entre deux époques un travail trop considérable pour le nombre des bras disponibles. Cette opération s'exécute avec intelligence; il en est de même de la greffe, pratique trop peu usitée dans les vignobles, et connue à Ampuis de temps immémorial: on greffe en bec de flûte. Le cep ainsi régénéré est employé l'année suivante au provignage.

Aussitôt que la vigne commence à se couvrir de bourgeons, on la fosse avec le hoyau; on la bine dans le mois de juin, et en même temps on l'ébourgeonne. Dans les mois de juillet et d'août, on a soin de la sarcler et d'attacher les jets nouveaux aux échalas; c'est l'ouvrage des femmes et des enfans, les hommes sont occupés ailleurs.

On ne se hâte pas de vendanger; on attend que la queue de la grappe prenne une teinte brune; on dépose le raisin dans des cuves bien lavées, exactement nettoyées : il est même des propriétaires qui poussent la précaution jusqu'à frotter le fond et les parois de la cuve avec de la bonne eau-de-vie. L'égrappage, tant recommandé par l'abbé *Rozier*, est usité généralement.

M. *de Prunelle*, l'un des grands propriétaires d'Ampuis, et très-habile œnologiste, ne se contente pas d'égrapper; il place le raisin dans un vaisseau de bois au-dessous duquel sont adaptés deux cylindres très-rapprochés, qu'on tourne continuellement, et dont l'effet est d'écraser tous les grains. Combien cette méthode est préférable à celle de fouler la vendange, qui laisse échapper tant de raisins, lesquels participant imparfaitement à la fermentation, en altèrent les produits!

On est extrêmement attentif à décuver aussitôt qu'on s'aperçoit que le vin est fait. Le vin de la cuve ou de trait est mêlé avec celui du pressurage.

Lorsque le vin est dans les tonneaux, il s'y conserve et s'y perfectionne, parce qu'ils sont exactement remplis, qu'on les ouille tous les jours durant la première quinzaine, tous les huit jours durant la deuxième, et ensuite une fois chaque mois, au dernier quartier de la lune; on soutire ce vin à la pleine lune de mars, si le temps est serein, et ensuite chaque année. On a soin d'empêcher, autant qu'il est possible, le contact de l'air : ce vin n'est jamais mis en bouteilles sans qu'il soit clarifié avec des blancs d'œuf.

Tels sont les procédés usités à Ampuis pour

la culture de la vigne, la fabrication et la conservation des vins; ils valloient autrefois 300 f. le double hectolitre : ils se vendent à peine aujourd'hui 200 f. Ces vins auraient-ils dégénérés? ils sont les mêmes dans les vignobles bien tenus; mais la cupidité a sacrifié dans d'autres la qualité à la quantité; elle a prodigué les engrais, ouillé avec des vins médiocres, et sur-tout substitué des vins de troisième qualité à ceux de la première. Tous ces abus ont diminué la réputation des vins de Côte-Rôtie. M. *Cochard* conseille des règlemens sévères contre ces espèces de fraudes, indignes des bons habitans d'Ampuis, que notre collègue nous a peints sous les plus belles couleurs; et c'est par ce tableau qu'il termine son intéressant mémoire :

« Les habitans d'Ampuis, dit-il, sont extrê-
» mement laborieux; aussi jouissent-ils de tous
» les avantages attachés à l'habitude du travail :
» une certaine aisance règne parmi eux, et leur
» permet de se procurer une nourriture saine
» et abondante; ils ont un air de contentement
» et de satisfaction que donne seule la certitude
» d'avoir rempli ses devoirs; enfin, ils sont
» doués d'un esprit naturel, d'une droiture de
» sentimens et d'une bonne foi dignes d'éloges;
» leur caractère franc, loyal, bienveillant, leur

» concilie l'estime générale. Mais il est remar-
» quable que les hommes les plus livrés au
» travail, sont aussi ceux qui ont le plus d'atta-
» chement aux principes religieux, et une ten-
» dance naturelle à exercer la bienfaisance,
» parce qu'ils ont mieux conservé la pureté de
» leurs mœurs : c'est-là également un des traits
» caractéristiques de ces bons habitans. Il n'est
» presque jamais question parmi eux de procès
» ou de querelles; les délits y sont rares, et l'on
» ne doit cette absence du mal qu'à la persévé-
» rance des propriétaires à ne souffrir dans la
» commune ni vagabonds, ni voleurs, ni fai-
» néans. Cette paix du cœur, cette vie si active
» et si bien remplie, répandent sur toutes les
» figures l'empreinte de la joie, et font de ce
» village l'asile de la tranquillité et du bonheur. »

Statistique agricole de St-Cyr-sur-le-Rhône; par le même.

La petite commune de St-Cyr est voisine d'Ampuis; son vignoble, beaucoup moins étendu, produit du vin presqu'aussi précieux. Ses habitans, laborieux et pleins d'industrie comme ceux d'Ampuis, ne sont pas seulement vignerons, ils cultivent encore des champs à blé, des prairies artificielles, des vergers, et ils nourrissent un grand nombre d'animaux. Leur territoire, comme celui d'Ampuis, se divise en

plaine et en côteau ; la plaine, quoique moins fertile, produit cependant beaucoup, et ne se repose presque jamais, parce qu'on lui prodigue l'engrais. Les femmes, les enfans de St-Cyr sont continuellement occupés à ramasser, dans les bois, dans les vignes, dans les champs, les feuilles des arbres, les genets, les buis, la fougère. Ces produits, négligés presque par-tout, servent ici de litière ; on en fait un fumier excellent pour les terres grasses et compactes, qu'il tient soulevées, en facilitant l'entrée de l'air dans leur sein ; mais malheureusement on conserve mal ce fumier : on en forme un lit quarré qu'on élève seulement de deux à trois pieds au-dessus du sol ; il en résulte que beaucoup de ses parties fertilisantes s'exhalent en effluves fétides, ou s'écoulent délayées par les pluies. On en éviterait la perte, si l'on donnoit aux tas de fumier la forme pyramidale, et si on les couvroit avec de la terre. Cette pratique est usitée dans le département des Deux-Sèvres.

N'oublions jamais que c'est à produire, à conserver et à répandre à propos les engrais, que consiste en grande partie l'art de cultiver la terre. C'est à la faveur d'engrais abondans (et ils pourraient l'être plus encore), que les habitans de St-Cyr récoltent, sur un sol peu

favorable, des pommes-de-terre d'un goût excellent, du seigle, de l'orge, du colza, de l'avoine, des légumes, des raves très-bonnes à nourrir les vaches.

Si les prairies naturelles y sont maigres, on y supplée par les artificielles, qui, plâtrées en temps opportun, produisent beaucoup, et disposent le sol à recevoir les céréales.

La récolte la plus précieuse de St-Cyr se tire de son vignoble; on en obtient du vin qui a les plus grands rapports avec celui de Côte-Rôtie; on le nomme vin de *Cumelle*. Il est des connaisseurs qui donnent à ce dernier la préférence. M. *Cochard* peut en parler savamment; il possède une vigne à St-Cyr. Cette vigne fut autrefois cultivée et par conséquent améliorée par *l'illustre Rozier*, qui en donne la description dans son mémoire couronné par l'Académie de Marseille en 1770.

Ce savant et vertueux agronome a laissé dans la commune de St-Cyr une mémoire vénérée; il y a introduit deux pratiques précieuses : l'usage d'égrapper le raisin avant de le jeter dans la cuve, celui de soutirer le vin chaque fois qu'on le déplace ; l'une de ces pratiques régularise la fermentation et empêche la formation d'un acide capable d'altérer la qualité du vin.

On prévient, à la faveur de l'autre, la plupart des maladies auxquelles le vin est exposé par une nouvelle fermentation.

Observations œnologiques dans les années 1814 et 1815; par M. *Reyt de Monléan.*

Il est sans doute en France des départemens plus renommés que celui du Rhône par la qualité des vins; mais il n'en est aucun qui, sur une surface très-circonscrite, en offre de plus variés. Les excellens vins de *Cumelle* et de *Côte-Rôtie* diffèrent beaucoup des vins exquis de *Thorins*, qui ne ressemblent pas aux grands vins de *Lachassagne*, encore moins à ceux de *Ste-Foix*.

C'est dans la meilleure exposition de cette dernière commune, que M. *Reyt de Monléan* possède un vignoble; il le cultive avec ce soin vigilant, cette active prudence qui distinguent le véritable agronome; il vous a communiqué les observations œnologiques qu'il a recueillies.

Notre collègue a remarqué que depuis cinq ans, la grêle et les gelées printannières se renouvelaient autour de Lyon plus fréquemment qu'autrefois; aussi, depuis cette époque, les récoltes en vin y sont-elles, annuellement, le quart ou le tiers d'une bonne récolte. Cette évaluation est, dans le midi, plus forte du double.

La température qui règne pendant la vendange influe plus qu'on ne pense sur la fermentation.

En 1814 les vendanges se firent à Ste-Foix dans les premiers jours de septembre ; on les avança parce que la commune étoit occupée par l'étranger, et que les vignes n'y étaient pas closes. Le thermomètre de Réaumur marquoit de 14 à 15 degrés de chaleur. La fermentation dérouta la surveillance des vignerons ; plusieurs d'entr'eux décantèrent un vin léger, recouvert d'une écume blanche, et ce vin, au bout d'un mois, se trouva tellement âpre et acide, que l'on craignoit avec raison de ne pas pouvoir le conserver, quoique récolté dans une année favorable à la perfection du vin.

M. *Reyt de Monléan* différa ses vendanges jusqu'au 25 septembre ; toutes ses formes étaient saines et n'offroient pas un seul grain pourri. La journée était belle ; un soleil sans nuages égayait les vendangeurs ; le thermomètre marquait 10 le matin, 15 à midi. A mesure que les benots arrivaient, on écrasait les raisins pour séparer le moût de la grappe, et le tout ensemble était jeté dans la cuve. La fermentation qui s'y établit au bout de 8 heures en dura 90. Notre collègue est fondé à croire qu'il a arrêté la marche trop rapide de la fermentation par le soin répété de refouler la grappe au fond de la cuve : cette grappe faisait des efforts extraor-

dinaires pour s'élever au-dessus du moût. Le thermomètre, au fond de la cuve, marquait 25 degrés; il s'éleva jusqu'à 30, s'y maintint quatre heures, descendit d'un demi-degré : M. *Reyt de Monléan* saisit ce moment pour décanter. La couleur du vin était d'un rouge extrêmement foncée, l'écume était très-rouge et le goût plus sucré qu'on ne l'avait observé dans les années précédentes.

Pour démontrer la nécessité de refouler dans la cuve la grappe que la fermentation tend à soulever au-dessus du moût, M. *de Monléan* cite l'exemple d'un de ses voisins, qui donna à son granger des grappes qu'on avait négligé de refouler, lesquelles, pendant la fermentation, étaient resté exposées à l'air : on en tira du râpé tellement aigre qu'on fut obligé de le jeter.

En 1815, les vignes avaient beaucoup souffert de la grêle et des gelées printannières : l'été fut assez beau; la récolte, sans être abondante, fut double de ce qu'on l'espérait. On vendangea chez M. *de Monléan* le 10 octobre, par un temps serein; le thermomètre de Réaumur marquait 4 degrés à 6 heures du matin, 6 à midi. La fermentation fut d'une extrême lenteur. Au sixième jour, le thermomètre, plongé dans la cuve, ne marquait que 9 degrés; on

y puisa la sixième partie de la liqueur qui y était contenue, et on l'y rejeta en deux fois presque bouillante; on mêla exactement : 28 heures après, le thermomètre était à 11 d. et demi; 4 heures après, il baissa d'un demi-degré, et l'on décuva.

Lorsque le vin est fait, on le met ordinairement dans des tonneaux de 2 à 5 hectolitres. Notre collègue pense qu'il vaut mieux le déposer dans de grands foudres contenant au moins 25 hectolitres : une expérience de dix années lui a démontré que l'économie que l'on fait du vin de ouillage, en se servant de foudres, couvre le prix de ces vaissaux au bout de trois années.....

Voici le calcul de notre collègue :

Le foudre de 25 hectolitres, bois merrain de 15 à 18 lig. d'épaisseur, garni de 8 grands cercles en fer, lui a coûté, il y dix ans . . . . . 180 f.

Dans ces dix ans il lui a fallu deux litres de vin par mois pour l'ouillage de chaque foudre, tandis qu'il lui fallait la même quantité de vin pour ouiller chaque tonneau de 5 hectolitres. Le foudre contenant 5 tonneaux a donc économisé, tous les mois, 8 litres de vin, ou 96 par an, ce qui, à raison de 12 s. 6 d. le litre, fait 60 fr., et au bout de trois années 180 f.

Ainsi l'économie sur l'ouillage à couvert juste

dans trois ans, les frais du foudre, et l'on a économisé de plus les cinq tonneaux, qui, bien relié, ne se vendent pas moins de 100 fr.

Le vin d'ailleurs se conserve bien mieux dans les foudres que dans les tonneaux ; il y acquiert chaque année une meilleure qualité. C'est ce que M. de Monléan a vérifié par des expériences comparatives.

L'usage des foudres ne saurait donc être trop recommandé aux propriétaires de vignobles, qui ne vendent pas leurs vins dans la 1.re ou 2.me année.

Expériences sur la culture de plusieurs variétés de Pommes-de-terre ; par M. *Barre*.

La Société royale et centrale d'agriculture vous a fait parvenir, par la voie de M. *Vilmorin*, un grand nombre de variétés de pommes-de-terre. MM. *Barre* et *Madiot* ont fait sur ces tubercules des expériences dont les résultats vous ont été communiqués.

Le 2 avril 1815, le temps étant chaud et très-sec, M. *Barre* fit planter dans son jardin potager, à Millery, des tubercules de 22 variétés de pommes-de-terre ; elles avaient été espacées convenablement, et désignées par une étiquette portant un numéro correspondant aux dénominations sous lesquelles on les avait reçues. La récolte s'en fit le 10 août. Voici les remarques de M. Barre sur chacune de ces 22 variétés.

Dénominations des Tubercules, et N.° qu'ils portaient.	*Remarques faites par M. Barre, sur leurs produits.*
34 Rouge, dite lyonnaise,	Rouge foncé, abondante et grosse.
37 Rouge pâle, hâtive.	Rouge pâle, grosseur ordinaire, hâtive.
38 Rouge pâle, dite d'août.	Rouge, grosseur et récolte ordinaires.
39 Rouge pâle, hâtive.	Rouge, grosseur et récolte ordinaires.
42 Rouge pâle, productive	Rouge pâle, grosseur et récolte ordinaires.
45 Rouge pâle, chair jaune.	Rouge pâle, assez grosse et abondante.
46 Rouge pâle, hâtive.	Rouge pâle, grosseur ordinaire, hâtive.
51 Rouge pâle, très-grosse.	Elle n'a rien produit.
55 Blanche, rosée, belle chair (Escaut) la St-Baron.	Rouge, très-abondante, assez grosse.
57 Blanche, rosée (Escaut) belle chair.	Rose blanche, très-grosse.
64 Blanche, rosée, très-productive, grosse, chair jaune (Var).	Rose blanche, assez grosse et abondante.
66 Grosse jaune (Var).	Blanche, grosse et abondante.
70 Grosse jaune, productive.	Jaune, assez grosse, mais moins que la semence.

73 Grosse jaune, (Côte d'or).	Rouge, petite, semblable à l'espèce du N.° 55, pour la couleur.
74 Grosse jaune (Ardennes).	Jaune, blanche, grosse et abondante.
75 Grosse jaune, hâtive.	Jaune, blanche, petite et grosse, hâtive.
82 Grosse jaune, (Forêts).	Jaune, grosse et abondante.
86 Grosse jaune, tardive, (Jemmape).	Jaune, grosse et abondante.
91 Grosse jaune, dite d'août.	Jaune, peau lisse, peu abondante.
93 Petite jaune, productiv.	Jaune, rosée, très-petite.
105 Jaune cilindracée, très-productive.	Jaune, longue, toute nouée, très-abondante.
108 Jaune, oblongue, bon produit (Ardennes).	Jaune, ovale, plate et peau lisse, abondante.

M. *Barre* a cru devoir conclure de ses expériences que les races de pommes-de-terre qui nous ont été envoyées de Paris ne paroissaient pas toutes convenir au même terrein ; que parmi elles il en est beaucoup de semblables à celles que l'on cultive dans nos campagnes ; et qu'il ne convient d'introduire comme très-productives que celles qui portent les N.os 34, 45, 55, 57, 64, 66, 70, 74, 82, 86 et 108 ; ce qui fait 11 variétés sur 22. Notre collègue, au reste, ne se dissimule pas que pour prononcer définitivement il faudrait faire une nouvelle

plantation, séparer les tubercules hâtifs des autres ; il est porté à croire que les plus hâtifs sont les rouges ; il en cultive une autre espèce à peau violette et à chair jaune, qui réussit parfaitement, qui est très-abondante, assez grosse et excellente à manger.

Expériences sur les Pommes-de-terre ; par M. *Madiot*.

M. *Madiot*, de son côté, a fait des expériences à la pépinière départementale dont il est directeur ; il a opéré sur 26 espèces de tubercules de pommes-de-terre envoyées par M. *Vilmorin* ; il les a plantées le 24 mars 1815, au midi, dans un terrein sec et léger, sans engrais. La récolte en a été faite le 24 septembre même année ; il avait eu soin de compter les tubercules mis en terre, et de désigner les variétés par une étiquette portant un numéro correspondant à la dénomination sous laquelle chacune de ces variétés avait été reçue : il vous a présenté le tableau suivant de leur fécondité.

Dénominations des Tubercules et N.° qu'ils portaient.	Nombre des Tub. plantés.	Nombre des récoltés.
19 Rouge à bronde laberbourg, très-productive	10	183
34 Rouge à bronde, variété dite lyonnaise, ou patraque de Paris. . . .	7	57
	17	240

DÉNOMINATIONS et N.°	Nombres plantés.	Nombres récoltés.
de ci-contre	17	240
37 Rouge à bronde pâle, dite truffe d'août, ou pelure d'oignon de Paris, très-hâtive.	14	121
38 Rouge à bronde, dite bon pommier, productive, chair jaune, tachetée de rouge.	7	165
39 Rouge à bronde, variété des Ardennes, productive, hâtive . . .	5	81
42 Rouge à bronde, dite coton Douay, très-productive.	1	70
45 Rouge à bronde, dite de Zélinger (Jemmape) chair jaune.	3	87
46 Rouge à bronde (Jemmape) dite commune, hâtive.	2	65
51 Rouge, à bronde (des Ardennes), épiderme nuancée, très-grosse, belle chair.	1	38
55 Blanche, rosée, très-belle chair (Escaut), de St-Barron	2	61
57 Blanche, rosée, dite Mouffen, belle chair (Escaut)	2	37
64 Blanche, rosée, grosse, forestière, variété, à chair jaune, gros prod.	1	35
66 Jaune, variété fort grosse (Sarre)	1	37
68 Grosse, jaune pâle (Sarre). . . .	2	60
70 Grosse, jaune, variété de Douay, bonne, hâtive, très-productive.	3	47
	61	1144

Dénominations et N.°	Nombres plantés.	Nombres récoltés.
d'autre part	61	1144
73 Grosse, jaune, hâtive, (Côte-d'Or)	3	49
74 Jaune, dite fine, plate (Ardennes)	3	40
75 Jaune, épiderme grêle, hâtive, de Clèves	8	43
78 Jaune pâle, grosse et productive, de Douay.	3	41
82 Jaune, grosse (des Forêts). . . .	4	136
86 Grosse, jaune, tardive (Jemmape)	3	42
91 Grosse, jaune (Jemmape), dite d'août	4	37
93 Petite, jaune, variété de l'Escaut, dite la Hollandaise, connue très-nourrissante et très-productive.	8	98
105 Petite, jaune, cilindracée, souris jaune, bon produit (Jemmape)	4	64
108 Jaune, oblongue, comprimée, bon produit, (Ardennes) . . .	3	41
112 Jaune, oblongue, comprimée, variété, dite de la St-Jean, de Clèves.	3	20
	107	1755

Ces 1755 tubercules ont formé 8 décalitres. Les plus volumineux n'étaient pas ceux qui avaient été produits par les espèces données comme les plus grosses; ils n'ont pas toujours eu la forme et la couleur de leur mère, et les

espèces annoncées comme les plus fécondes n'ont pas toujours été celles qui ont le plus rendu. M. *Madiot* est persuadé que le plus grand nombre des variétés de pommes-de-terre qui nous ont été envoyées de Paris, est cultivé dans notre département depuis plusieurs années ; il pense que plusieurs de ces variétés, établies d'après la couleur ou la forme, sont accidentelles, fugaces, subordonnées au sol, à l'exposition et à la culture : il a remarqué néanmoins, parmi les tubercules qu'il a récoltés, cinq races qui lui ont paru distinctes et dont il vous a donné des descriptions accompagnées de dessins; elles lui ont paru supérieures par leur qualité : ce sont les variétés N.os 19, 68, 105, 108 et 93.

Il y a plusieurs années que notre collègue cultive des pommes-de-terre en observateur; il s'est assuré, 1.° que celles qui viennent dans un terrein aride, sablonneux, sont moins abondantes, moins grosses, mais aussi plus savoureuses que celles qui croissent dans un sol gras et bien fumé; 2.° qu'un grand moyen d'augmenter le produit des tubercules, consiste à coucher, avant la floraison, les branches stolonifères, et à les buter à chaque articulation : il a obtenu par ce procédé 70 tubercules d'un seul pied; 3.° que pour pouvoir conserver les pommes-

de-terre, il faut les récolter par un jour sec, quand elles sont mûres, que leurs tiges sont sèches; il faut encore éviter de les mouiller, de les mutiler et de les exposer au froid.

Expériences sur la Pomme-de-terre, projetées par M. *Rast-Maupas.*

MM. *Barre* et *Madiot* ont récolté simultanément toutes les variétés de pommes-de-terre soumises à leurs expériences; ils n'ont pas pu conséquemment distinguer celles d'entr'elles qui sont les plus hâtives. M. *Rast-Maupas* vous a annoncé le projet de compléter à cet égard le travail de nos deux collègues. Ce respectable octogénaire se propose de planter en plusieurs planches, dans son jardin, un certain nombre de variétés de pommes-de-terre, de les soigner comme les autres légumes, de visiter attentivement les tiges et les feuilles, pour distinguer le moment où elles commenceront à se flétrir; et alors il déterrera les tubercules, pour voir s'ils ne se disposent pas à en pousser de nouveaux par leurs yeux, accident qui, paroissant devoir succéder au point de leur maturité, doit être prévenu avec soin, parce qu'alors la pomme-de-terre, devenant mère, se détériore et donne de mauvais produits. M. *Rast* doit ajouter à ces expériences des recherches sur le degré de profondeur à laquelle il convient de planter la

pomme-de-terre, et sur l'engrais qui lui est le plus convenable, deux objets intéressant sa croissance et sa qualité, lesquels ne paraissent pas encore bien déterminés.

Sur l'ensemencement au printems du blé que l'on sème, pour l'ordinaire avant l'hiver; par le même.

Toujours infatigable dans ses recherches, M. *Rast* sema, au printemps de l'année dernière, du froment que l'on sème pour l'ordinaire avant l'hiver, parce qu'on le regarde comme très-différent du *tremois*; il obtint une récolte dont il ne put resemer le produit que le 15 avril dernier, à cause des circonstances politiques qui régnaient alors. Ce blé a très-bien levé; sa végétation s'est montrée vigoureuse; il a talé de manière à donner 5 à 6 épis par grain; mais il a été pris par une forte sécheresse qui a arrêté la croissance des tiges, et fait avorter la plupart des grains. Cette sécheresse a été funeste aux blés de mars, et généralement à toutes les semailles du printemps. L'année prochaine ne nous réserve pas, sans doute, les mêmes circonstances politiques et atmosphériques, et alors M. *Rast* pourra suivre son intéressante expérience, et s'assurer si les céréales qu'on nomme blé d'hiver, diffèrent essentiellement de celles qu'on appelle tremois.

Sur les Mûriers nains ; par le même.

Bien convaincu de tous les avantages qui résulteraient pour ce département de la propagation des mûriers, M. *Rast* conseille la culture de ceux qui ne s'élèvent qu'à 4 ou 5 pieds ; tels sont ceux que M. *Payan*, médecin et cultivateur à Aubenas, a introduit dans le Vivarais : on peut en cueillir les feuilles sans danger ; elles peuvent être ramassées au bout de trois ans de plantation, tandis que celles des grands mûriers ne peuvent servir qu'à la huitième ou dixième année. Les mûriers nains réussissent parfaitement dans les terres à seigle, et même dans les terres maigres et presqu'abandonnées ; ils bravent le froid, puisqu'ils vivent sans abri sous le ciel de la Suède.

Sur le Guy (*viscum album*) par le même.

M. *Rast* aperçut, il y a quatre ou cinq ans, quelques *guis* sur un des arbres de sa pépinière (le peuplier de la Caroline, *populus angulata*), lequel avait plus de 15 mètres (48 pieds) d'élévation, et un mètre (37 pouces) de circonférence ; il défendit de les détruire : ils s'y multiplièrent au point qu'on en comptait plus de soixante au printemps de l'année dernière. L'arbre, épuisé par ces végétaux parasites, a péri, et ceux-ci sont morts à leur tour faute de nourriture. En observant ces guis, notre

collègue a remarqué que les individus de cette espèce, qui se trouvent implantés au-dessous d'une branche d'arbre, ne cherchent point, comme les autres plantes, à s'élever vers le ciel, mais qu'ils poussent leurs rameaux vers la terre, et végètent vigoureusement dans cette attitude. Quoique le gui soit dioïque, M. *Rast* a trouvé quelques fruits sur des individus mâles; d'autres plantes également dioïques ont offert à notre collègue cette particularité.

Sur le Lin de la Nouvelle Zélande (*Phormium tenax*); par le même.

Il y a environ deux ans que M. *Thouin* l'aîné envoya à M. *Rast* quelques pieds du lin de la nouvelle Zélande (*phormium tenax*); celui-ci s'empressa de les planter dans son domaine, à Eculy; ils y ont parfaitement réussi: les feuilles principales de ces plantes sont parvenues à cinq pieds de longueur. M. *Rast* a mis sous les yeux de la Société deux de ces feuilles gigantesques, l'une verte, l'autre desséchée; la première est remarquable par une arête élevée au milieu du dos, et par un liseré rouge sur ses bords; bordure, dit M. *Rast*, qui s'observe sur toutes les feuilles de ce lin étranger. Chacun des membres présens à la séance put éprouver et reconnaître la grande tenacité des filamens de cette plante. Notre collègue se propose de

cultiver en pleine terre les œilletons qu'il a obtenus des individus que M. *Thouin* lui a envoyés ; il a l'espoir d'acclimater le lin de la Nouvelle Zélande, qui a supporté, dans le département de la Drôme, chez M. *Fressinet*, un froid de 7 degrés (au thermomètre de Réaumur), sans en éprouver le moindre dommage.

M. *Madiot*, qui, depuis quinze ans, dirige avec autant de zèle que d'intelligence, la pépinière du département du Rhône, vous a communiqué des notes curieuses et intéressantes sur plusieurs arbres qui lui ont offert des espèces ou des variétés singulières : tels sont *le pommier à feuilles d'alisier*, *l'abricotier à feuilles laciniées*, *le prunelier des haies à fleurs doubles*, *le malaheb à larges feuilles*, *le robinier à bois anguleux*, *le chêne à glands doux*, *le sycomore à bois doré*, *le frêne à feuilles de sumac* ; il vous a entretenu encore *du platane d'Orient*, *des plaies* et *fractures des arbres* ; enfin, *du melilot considéré comme fourrage*.

Sur le Pommier à feuilles d'Alisier ; par *M. Madiot*.

M. *Madiot* n'a vu nulle part la description d'un pommier à feuilles d'alisier ; il croit neuve cette variété qu'il obtint de semence en 1804. La tige de cet arbre est grisâtre et raboteuse ; les jeunes pousses sont purpurines, ponctuées

de rouge, les feuilles simples, larges, lobées, dentées profondément, d'un vert pâle en dessus, cendrées en dessous, à nervures très-saillantes; les fleurs sont en corymbe, les pommes de la grosseur d'une petite noix, d'une saveur aigre, mais qui pourraient sans doute acquérir par la greffe un goût agréable.

De l'Abricotier à feuilles laciniées; par le même.

Notre collègue croit également neuve une variété d'abricotier à feuilles laciniées qu'il cultive depuis sept ans à la pépinière départementale; il l'a greffée sur le prunier et sur l'amandier à fruit doux. Cet arbuste se distingue par un tronc très-mince, des rameaux grêles s'alongeant beaucoup, des boutons très-rapprochés, des bourgeons verts, se colorant en rouge foncé; le fruit est d'un jaune rougeâtre du côté du soleil, d'un jaune fauve du côté de l'ombre; la chair en est jaune, tirant sur le rouge, très-fondante, parfumée, ne devenant jamais pâteuse, et se détachant facilement du noyau, qui renferme une amende très-amère.

Du Prunelier des haies, à fleurs doubles; par le même.

L'auteur a trouvé cette variété dans les haies qui bordent la Saône du côté de *Neuville* et de *Roche-taillée*; il l'a naturalisée dans la pépinière départementale, l'a greffée sur le prunelier ordinaire et le prunier domestique. Cet arbuste

élégant a des fleurs blanches très-odoriférantes, qui sont disposées en grappes; ses feuilles sont lancéolées, velues en dessous, lisses en dessus; il ne fructifie jamais; il s'accommode des terreins les plus stériles, et peut figurer d'une manière agréable dans les jardins paysagers, y former de jolis grouppes, et constituer de fortes et épaisses clôtures.

Du Malaheb à larges feuilles; par le même.

Cette variété a été obtenue du malaheb ordinaire, en 1814; elle s'élève beaucoup plus que l'espèce qui croit dans les haies; elle en diffère aussi par l'écorce, qui est d'une couleur brune, par les feuilles ovales, très-larges, d'un vert pâle, à nervures très-prononcées, portées sur des petioles glanduleux, velus et d'une couleur pourpre: ses fleurs sont larges, blanches, disposées en corymbe, exhalant une odeur agréable. Son fruit est rouge, presqu'aussi gros que celui du cérisier ordinaire; il devient noirâtre en mûrissant, et renferme un suc d'une couleur purpurine qui teint fortement la toile (*).

(*) M. *Madiot* a mis sous les yeux de la Société un échantillon de Nankin teint avec le suc du fruit de cette variété du Malaheb; il offrait une belle couleur purpurine qu'aucun lavage n'a pu affoiblir.

Du Robinier à bois anguleux; par le même.

Le robinier à bois anguleux fut obtenu de semence, dans l'année 1807; il a offert pour caractère distinctif un bois anguleux sur-tout à l'extrémité de chaque branche; quelques-unes d'entr'elles étaient applaties, même digitées. Ses feuilles ressemblaient à celles du sophora du Japon; elles étaient composées de 14 ou 15 folioles; leur attitude était perpendiculaire, tandis que les feuilles du robinier offrent 18 à 20 folioles dirigées horizontalement. Les insectes qui bourdonnent autour du robinier ordinaire fuient la variété à bois anguleux, et sous ce rapport elle est agréable près des habitations; elle présente un avantage plus précieux : ses feuilles sont tardives, ne tombent qu'au moment des plus grandes gelées, et sont préférables à toutes les autres pour la nourriture des bestiaux. Cet arbre se multiplie très-bien par la greffe, sans perdre ses caractères : il convient de le greffer sur les branches ou jeunes sujets de 2 ou 3 ans, là où les couches de liber sont les plus abondantes, tandis que l'on choisit, pour placer la greffe sur les autres arbres, les parties les moins ligneuses. M. *Madiot* commence à propager dans le département cette intéressante variété de robinier.

Du Chêne à gland doux; par le même.

Cette espèce est cultivée depuis quelques années à la pépinière ; elle y réussit très-bien dans les expositions méridionales. Les bestiaux sont friands de son fruit, et les hommes pourraient s'en nourrir : quand il est rôti il a un goût de châtaigne ; on pourrait le moudre et en faire du pain (*).

Du sycomore à bois doré; par le même.

M. *Madiot* ayant semé, en 1806, des graines d'érable sycomore, il en obtint quelques pieds qui lui parurent singuliers ; les ayant greffés sur de vieux sycomores, il les vit fleurir deux ans après ; leurs fleurs se montrèrent dioïques et d'un aspect très-élégant. Mais ce qui distingue ces arbres d'une manière plus particulière, c'est une tige d'un jaune éclatant qui leur mérite un rang distingué dans les jardins à paysages.

Du Frêne à feuilles de Sumac ; par le même.

Cette espèce ou variété fut également obtenue de semence en 1808 ; elle a pour caractère une tige élancée sans bifurcation, une écorce grisaillée, blanchâtre, comme celle du bouleau, des branches qui se dirigent horizontalement, des feuilles divisées en 9 ou 11 folioles d'un

---

(*) Notre collègue a déposé sur le bureau 12 petits paquets de glands à fruits doux.

vert pâle, à nervures très-saillantes, ressemblant à celles du sumac. On a greffé cet arbre sur un vieux pied de frêne ordinaire, et l'on a obtenu, en avril 1812, des fleurs sessiles, presque toutes hermaphrodites (*).

Du Platano d'Orient; par le même.

Notre collègue a mis sous les yeux de la Société plusieurs échantillons du bois de cet arbre, qui ressemble au bois du hètre; il est dur, pesant, peu chargé d'aubier; il paraît excellent pour la menuiserie, le charronage et même la sculpture. Sa multiplication est facile, et sa croissance rapide; il serait très-précieux, s'il n'offrait pas un grave inconvénient : ses feuilles se recouvrent, depuis juin jusqu'en septembre, d'un duvet cotoneux qui, emporté par le vent, cause des toux fatigantes; c'est au point que les ouvriers qui travaillent à la pépinière redoutent le moment où il faut élaguer cet arbre; ils éprouvent pendant cette opération des toux et des éternuemens violens; ils prennent les yeux rouges, et souvent ils crachent du sang.

(*) Le Frêne est un arbre précieux en médecine. Plusieurs de ses espèces produisent la manne; et les feuilles, presque toutes, ne sont pas sans efficacité; prises en décoction elles écartent, selon M. le docteur *Brion*, les accès de goutte.

Observations sur les plaies des arbres, et sur les moyens de les guérir; par le même.

L'habile pépiniériste qui vous a communiqué plusieurs observations intéressantes sur la culture des arbres, vous a lu aussi des préceptes fort sages sur les plaies, les fractures et autres accidens que peuvent éprouver ces grands végétaux; il vous a fait connaître quelques-uns des procédés qu'il met en usage pour y remédier. Les solutions de continuité auxquelles les arbres sont exposés lui paroissent avoir beaucoup de rapport avec celles qui affectent les animaux : dans les unes comme dans les autres on observe souvent l'hémorragie, la suppuration, la détersion, l'incarnation et la cicatrisation. Chez les arbres comme chez les animaux, il est des ulcères essentiels et des ulcères symptômatiques. Dans l'une et l'autre classe d'êtres organisés vivans, le grand moyen de guérir les ulcères chroniques est de les rajeunir, pour ainsi dire, avec l'instrument tranchant. Le pépiniériste, ainsi que le chirurgien, savent que les plaies simples se guérissent d'elles-mêmes au moyen du seul contact des lèvres de la plaie. C'est une cure spontanée à laquelle on donne le nom de *cure par première intention.* Mais les plaies peuvent se compliquer et dégénérer en ulcères, par l'effet de plusieurs causes qu'il convient d'écarter. La principale de ces causes, à l'égard

des arbres, c'est le contact de l'air : le moyen le plus sûr de le prévenir consiste dans l'emploi du fameux onguent de Forsyth. M. *Madiot* prépare ce topique ainsi qu'il suit : Il prend un décalitre de bouse de vache, cinq litres de plâtre, cinq litres de cendres de bois, deux litres et demi de sable fin ; il délaye le tout avec de l'eau de savon ou de l'urine, jusqu'à consistance de mortier ordinaire ; il l'applique sur la plaie, rendue parfaitement unie au moyen d'un instrument bien tranchant. Les arbres qui bordent le quai du Rhône, et ceux qui ombragent la place Louis-le-Grand, attestent l'efficacité des moyens employés par notre collègue pour remédier aux nombreux accidens auxquels ces grands végétaux sont exposés.

Sur le Mélilot à fleurs blanches ; par le même.

M. *Madiot* a rencontré aux Charpennes, village situé près de la pépinière départementale, la variété de melilot à fleurs blanches dont parle M. *Thouin* dans un mémoire publié en 1788, en le regardant comme originaire de la Sibérie. Notre collègue ayant ramassé plusieurs échantillons de cette variété, il les a comparés attentivement avec ceux qu'il avait rapportés du jardin du Roi : ces échantillons lui ont paru exactement semblables. N'étant pas présumable que

cette belle variété de melilot se soit échappée des jardins, on peut la considérer comme spontanée dans nos climats. Une autre erreur sur cette plante est consignée dans le nouveau Dictionnaire d'Agriculture : il y est dit qu'elle est annuelle, ou tout au plus bisannuelle, tandis que la consistance ligneuse que prend sa racine prouve évidemment plus de deux années d'existence. L'auteur a mis sous les yeux de la Société une grosse racine de melilot blanc ; il en a aussi présenté des graines qu'il avait cueillies dans son herborisation aux Charpennes ; il a engagé ses collègues à en essayer la culture, afin de s'assurer si ce végétal n'offrirait pas de grands avantages pour la nourriture des bestiaux. Notre collègue est porté à croire que cette légumineuse peut très-bien concourir, avec le trèfle, la luzerne et le sainfoin, à la formation des prairies artificielles.

Observations météorologiques ; par M. *Willermoz.*

La Société ayant reconnu, dès les premiers jours de sa restauration, combien il importait à l'avancement de l'Agriculture de noter jour par jour les vissicitudes atmosphériques, elle engagea l'un de ses membres à se charger de ce soin : celui-ci s'en est acquitté avec un zèle que rien n'a pu ralentir; il a été exact à vous offrir

tous les trimestres les résultats des observations sur l'état du Ciel, qu'il a recueillies depuis le 22 septembre 1798 jusqu'au 1.er janvier 1815.

Presque nonagénaire, M. *Willermoz* n'a rien perdu de son ardeur pour les succès de vos travaux et le perfectionnement de l'agronomie. Voici un aperçu de ses observations pour l'année 1815 :

1.° La plus grande hauteur du baromètre a été de 27 pouces 10 lig. et demie (c'étaient le 19 février et le 1.er mars), par un vent de nord-ouest; son plus grand abaissement a eu lieu le 28 janvier, par un vent du nord; et le 15 novembre, par un vent du sud, il était de 26 pouces 8 lignes.

2.° Le thermomètre de Réaumur est monté, les 15 juillet et 28 août, à 25 degrés, par un vent de nord-ouest; et il est descendu par un vent de nord, le 20 janvier, à 9 deg. et demi au-dessous de 0.

3.° Les vents qui ont dominé durant le cours de cette année ont été ceux d'ouest et de nord-ouest; le premier a soufflé pendant 94 jours; le second, pendant 74. Le nord et le sud ne se sont fait sentir que pendant 5 jours chacun; et l'on n'a remarqué l'est direct qu'un seul jour, le 2 avril.

4.° Il y a eu en janvier . . . . . 16 jours de pluie ou neige.
en février 7
en mars 11
en avril 5
en mai 19

58

de ci-derrière. .	58
en juin.	14
en juillet	15
en août.	16
en septembre	19
en octobre	19
en novembre . . .	12
en décembre . . .	16
	159

Ainsi, l'année 1815 a eu cent cinquante-neuf jours de pluie ou de neige.

ART VÉTÉRINAIRE.

L'épizootie qui, pendant le cours de 1814, a envahi la moitié du Royaume, s'étant renouvelée dans quelques cantons de ce département, M. *Grognier* a été chargé de faire une nouvelle tournée pour observer l'état de cette maladie désastreuse, et recommander l'exécution des mesures qui seules peuvent en arrêter les ravages. Ce vétérinaire a visité les cantons d'Anse, de Villefranche et de Belleville; il vous a communiqué à son retour les résultats de ses observations. La contagion, vous a-t-il dit, est infiniment moins active qu'elle ne l'était l'année dernière; elle a changé de caractère, puisqu'elle offre des éruptions cutanées qu'on ne remarquait pas auparavant. Mais quoiqu'elle semble sur son déclin, il ne faudrait pas s'abandonner à une sécurité trompeuse. Combien de fois ce fléau ne s'est-il pas assoupi pour se réveiller avec une fureur nouvelle! L'unique moyen de prévenir ce malheur consiste dans la stricte exécution des sages mesures adoptées par le Gouvernement. Les plus importantes de ces mesures sont : le sacrifice des animaux malades, l'isolement de ceux qui sont suspects de maladies, l'exacte désinfec-

Etat de l'épizootie régnante dans l'hiver de 1815, par M. *Grognier*.

tion des étables. Par-tout où ces précautions ont été prises, le fléau a disparu sans retour ; elles avaient été négligées dans les lieux où il s'est montré de nouveau. Ses apparitions n'ont pas été fréquentes, parce que les autorités locales, presque par-tout fidèles à la voix du premier Magistrat du département, ont redoublé de surveillance et de sollicitude ; mais si, malheureusement, cette sollicitude et cette surveillance cessaient d'agir, l'épizootie se répandrait de nouveau dans nos campagnes. La médecine vétérinaire ne pourrait opposer que de faibles digues à ce torrent dévastateur.

De l'inutilité des médicamens contre la peste des bestiaux ; par le même.

Le même vétérinaire vous a soumis quelques réflexions sur l'inutilité des remèdes dans la répression des grandes épizooties contagieuses ; il a rappelé cette innombrable multitude de substances médicamenteuses de toute espèce qui ont été tour-à-tour administrées aux animaux frappés par l'épizootie. De tous ces médicamens, il n'en est aucun qui n'ait paru réussir quelquefois, et qui par conséquent n'ait inspiré une perfide confiance à ceux qui ont cru les voir agir, sur-tout à ceux qui les ont mis en usage.

Le moins trompeur de ces remèdes est sans doute le quinquina ; mais à quelles doses fau-

drait-il le donner ? et à combien de milliers de bêtes à cornes ? M. *Grognier* s'est livré, à cet égard, à un calcul qui lui a prouvé que tout le quina existant dans le Royaume serait loin de suffire au traitement de l'épizootie. Le prix commercial de cette substance exotique est connu ; il s'élèverait à mesure qu'elle s'épuiserait, et quand les bœufs en auraient consommé la totalité, que pourrait-on lui substituer dans le traitement des maladies les plus graves de l'espèce humaine ?

C'est une vérité reconnue de tous les praticiens : rien ne peut suppléer entièrement l'écorce du Pérou. Mais en supposant que ce remède héroïque pût avoir un *succédané* contre la peste des bestiaux, un *succédané* simple, commun, économique, faudrait-il l'employer ? M. *Grognier* ne le pense pas, tant il est convaincu que ce n'est pas à guérir, mais à prévenir les grandes contagions qu'il faut s'attacher. Si les vétérinaires avaient des remèdes efficaces, l'administration ne croirait plus aussi nécessaires des mesures de police laborieuses et fatigantes. Les voies d'introduction s'ouvriraient de tous côtés aux germes de la maladie : un animal, en guérissant, infecterait tout une étable ; tandis qu'un vétérinaire habile désinfecterait une étable, il

n'empêcherait pas qu'une commune toute entière ne fût empoisonnée; les gens de l'art qui opéreraient dans une commune, ne pourraient s'opposer à ce que la contagion n'envahît les communes voisines, et ne s'étendît au loin; et eux-mêmes, en circulant avec leurs remèdes d'une commune à l'autre, ils seraient les véhicules de la contagion; par-tout la peste marcherait plus vîte que son antidote; des milliers d'animaux seraient guéris, et des millions succomberaient avant que le spécifique pût arriver jusqu'à eux.

Il résulte de ces considérations que l'administration seule peut mettre un terme aux grandes épizooties contagieuses, et que les vétérinaires peuvent alors rendre d'utiles services, non en donnant des remèdes, mais en provoquant les mesures administratives, et tenant la main à leur exécution.

M. *Grognier* a annoncé, en terminant son Mémoire, que si l'épizootie qui paraît calmée se réveillait par l'effet de quelques circonstances, tout était prévu pour étouffer le fléau au moment même de sa nouvelle apparition. « Nous » pouvons, a-t-il ajouté, nous reposer avec » confiance sur l'activité pleine de sagesse, » qui est un des attributs de l'homme d'Etat

» qu'un Monarque paternel a donné à ce département comme le gage le plus signalé de son amour. » (*)

Sur la désinfection des étables dans les temps d'épizooties contagieuses; par le même.

Parmi les mesures que M. le Préfet a recommandées avec tant de sollicitude, la désinfection des étables n'est pas la moins importante. L'épizootie ne s'est renouvelée si souvent que parce que cette précaution a été incomplète, ou même négligée; on a mis trop de confiance dans un procédé de désinfection, accrédité par un nom célèbre. On a cru qu'il suffisait pour purifier une étable, d'y faire quelques *fumigations guittoniennes*. M. *Grognier* s'est attaché à combattre cette erreur; il croit avoir démontré, dans le Mémoire qu'il vous a lu sur cet objet, l'insuffisance de toutes les raisons théoriques par lesquelles on a voulu expliquer l'action et l'efficacité de ce moyen *désinfectant*; il a cherché à caractériser ce que l'on appelle *miasmes*, *virus*, *effluves délétères*; il a exposé les motifs d'après

(*) Les craintes et les espérances de l'auteur de ce Mémoire se sont réalisées. L'épizootie a éclaté pendant les chaleurs de 1815 sur plusieurs points du département; elle a cédé en peu de jours, non à l'efficacité de tel ou tel remède, mais à des mesures de police bien conçues et exécutées avec fermeté.

lesquels il est fondé à croire que la matière de la *contagion* de l'épizootie régnante est d'une nature fixe, ne pouvant se répandre dans l'air qu'à une très-petite distance, mais capable de rester long-temps cachée dans les fentes et les fissures des crêches et des râteliers, dans les trous des murs, sous le pavé, dans le tissu des étoffes de laine et de coton, etc. Ces germes perfides, étant presque toujours enfoncés profondément et recouverts d'une couche de mucosité desséchée, se dérobent à l'action chimique des fumigations guittonnienes; ils attendent, pour se développer, quelques circonstances particulières.

C'est pour prévenir un développement si désastreux, que dans beaucoup de pays de la Suisse et de l'Allemagne, on démolit, on rase les étables infectées. M. *Grognier* n'a point osé proposer cette mesure extrême; il a pensé que le feu et l'eau, ces deux moyens désinfectans de la nature, pouvaient être appliqués efficacement sur les surfaces imprégnées de matières contagieuses, sans qu'il fût nécessaire de sacrifier l'habitation des animaux, ni même les ustensiles qui ont servi à leur usage. Bien entendu qu'il faut brûler ceux qui sont de peu de valeur, comme éponges, cordes, vieux draps, linges usés. Tou

le fumier aura dû être enlevé, enterré ou brûlé sur-le-champ. Tous les coins balayés avec le soin le plus minutieux, le sol excavé, les murs grattés, les auges, râteliers, planchers, bois de lits rabotés. Cela fait, on répand à plusieurs reprises de l'eau bouillante, on y plonge tous les tissus, meubles, ustensiles; on fait rougir au feu tout ce qui est métallique. Aucune substance contagieuse, organique ou non, ne saurait résister à l'action du feu et de l'eau. Quant aux fumigations guittonnienes, comme elles atteignent peut-être des corpuscules délétères fixés à la superficie des corps, ou voltigeant dans l'athmosphère, elles peuvent être utiles, mais seulement après l'emploi de moyens d'une toute autre efficacité.

Sur l'empoisonnement par le verre pilé; par M. *Rainard*.

Un autre professeur de l'Ecole Royale vétérinaire, M. *Rainard*, vous a communiqué un mémoire relatif aux effets du verre pilé pris intérieurement. Avant de vous faire connaître les expériences qu'il a tentées, il vous a rapporté les opinions émises sur ce sujet par plusieurs auteurs : elles sont discordantes. *Le Clerc* et *Mahon*, qui ont écrit sur la médecine légale, regardent le verre pilé comme un poison mécanique. Le docteur *Le Sauvage* le regarde comme

inerte ; il parle d'après des expériences qu'il dit avoir faites sur des animaux et sur lui-même ; il s'appuie sur l'autorité de *Caldani* et de *Mandruzzato.*

M. *Rainard* cite une observation insérée dans le 3.e volume des Annales de l'Agriculture française : « Toutes les poules d'un cultivateur » de Pantin, près Paris, périssaient. Le savant » M. Huzard fut consulté, et il trouva du verre » brisé dans le jabot et le gésier de ces volatiles; » il découvrit des fragmens de verre dans la » cour où ils étaient renfermés. »

Notre collègue a tenté ses expériences sur des chiens ; il a fait prendre à quatre de ces animaux du verre en assez gros fragmens. Le premier n'a éprouvé aucun accident ; le second est mort. A l'ouverture, on a trouvé l'œsophage déchiré dans une étendue d'environ deux pouces, et en avant du bras et de l'épaule une tumeur remplie d'un pus ichoreux et contenant des fragmens de verre. Le troisième étant mort pareillement, l'ouverture du cadavre a montré l'arrière-bouche, l'œsophage et la membrane interne de l'estomac enflammés et érodés ; quelques fragmens de verre s'étaient nichés dans la substance de ce viscère. Le quatrième de ces animaux est celui qui a avalé la plus grande quan-

tité de verre; il en a pris 166 onces dans l'espace de deux mois; les fragmens avaient jusqu'à six lignes de long, et cependant l'animal n'est pas mort; il n'a même éprouvé que de légers accidens.

M. *Rainard* se croit en droit de conclure de ses recherches et de ses expériences, que le verre de vitres et les corps qui agisssent de la même manière, donnés en fragmens d'une certaine grosseur, peuvent causer la mort; mais que dans certaines circonstances on peut les donner impunément en très-grande quantité.

Le verre, agissant d'une manière mécanique, doit être sans effet après avoir été réduit en poudre très-fine; c'est ce qui explique l'assertion du docteur *Le Sauvage*, lequel ne l'avait donné et ne l'avait pris lui-même que sous cette forme. Ce médecin a raison de refuser au verre des qualités vénéneuses; et, comme l'a observé M. *Huzard*, c'est abuser des termes que de qualifier de poison des corps qui déchirent les organes vivans par leur pointe ou leur tranchant. On ne doit entendre par poison que des substances qui agissent chimiquement sur les liqueurs ou les tissus de l'économie animale, ou d'une manière physiologique sur les propriétés vitales.

Sur un empoisonnement présumé de plusieurs oiseaux de basse-cour; par M. *Gohier*.

Après avoir établi combien il est difficile de constater un empoisonnement par l'examen chimique des matières contenues dans les premières voies des animaux que l'on soupçonne avoir été empoisonnés, M. *Gohier* cite avec détail un fait qu'il a observé avec le plus grand soin : Plusieurs oiseaux de basse-cour étant morts subitement, leurs cadavres furent apportés à notre collègue, qui en fit l'ouverture; il trouva des traces d'inflammation dans le jabot et le gésier de plusieurs de ces oiseaux, et rien dans d'autres qui avaient subi le même genre de mort. L'examen chimique des substances alimentaires, recelées dans le gésier et le jabot de ces cadavres, n'a point offert de résultats plus constans; mais quand bien même l'empoisonnement serait prouvé, il ne faudrait pas se hâter de l'attribuer à la malveillance : M. *Gohier* cite à cet égard plusieurs faits consignés dans les Annales de l'Agriculture française, qui tous tendent à prouver que l'instinct des oiseaux de basse-cour ne les empêche pas de s'empoisonner fréquemment.

Mémoires et Observations sur la chirurgie et la médecine vétérinaires; par le même.

M. *Gohier* avait publié, en 1813, un recueil de mémoires vétérinaires très-intéressans. La plupart de ces ouvrages avaient été lus dans vos séances; presque tous avaient été soumis au

jugement de la Société centrale d'Agriculture, qui avait décerné à l'auteur deux médailles d'or, et le titre de correspondant. Cet auteur savant et laborieux, qui a donné une suite à cette collection, vous a fait connaître une partie de son travail avant de le livrer au public.

Vous avez vu, Messieurs, par le compte qu'il vous a rendu de sa pratique dans les hôpitaux de l'Ecole, que le nombre des animaux guéris a été à celui des morts, comme sept ou huit est à un. Vous avez remarqué que ces infirmeries reçoivent constamment quatre fois plus de chevaux que de jumens. La cause de cette énorme différence tiendrait-elle à l'opération barbare qui dégrade les chevaux et affaiblit leur constitution (*)? -- Notre collègue a vu le farcin se déclarer à la suite d'un mal de garot, d'une péripneumonie inflammatoire, et d'autres causes qui ne paraissent pas avoir de rapport avec une affection farcineuse. -- Il a observé la morve après des transpirations interceptées. -- La ciguë lui a réussi contre le farcin, et divers moyens lui ont paru efficaces contre la morve récente. -- Il a guéri aussi le tétanos essentiel à l'aide de la saignée, des narcotiques et des fumigations

(*) La castration.

émollientes. — Notre collègue a pratiqué avec succès plusieurs opérations chirurgicales, difficiles ou peu connues ; telles sont la saignée aux veines saphènes et céphaliques dans les porcs, la castration des agneaux, des chevaux, des cochonnets, des jeunes chiens, par la simple excision du cordon spermatique. — Il a exécuté heureusement l'opération césarienne sur une vache. — La correspondance qu'entretient M. *Gohier* avec un grand nombre de vétérinaires, lui a fourni plusieurs faits remarquables ; l'un des plus singuliers est le changement subit dans la couleur des soies d'un cochon, survenu à la suite d'une vive frayeur ; nouvelle preuve que les animaux domestiques, même les plus stupides en apparence, peuvent recevoir de vives et profondes impressions morales.

HISTOIRE NATURELLE.

Notice sur M. *Gilibert*; par M. *Mouton-Fontenille.*

Deux ans se sont écoulés depuis que nous avons perdu M. *Gilibert*; les regrets que nous a laissés sa mort n'ont rien perdu de leur amertume. Un tribut digne de la mémoire de ce grand naturaliste lui a été payé par M. *Mouton-Fontenille.* Notre savant collègue a tracé le portrait de l'homme recommandable, dont il s'honore d'avoir été le disciple et l'ami; il l'a peint comme botaniste théoricien, comme nomenclateur, comme bibliographe, comme professeur. Il a fait ressortir la noblesse et la beauté de son caractère; il a indiqué les importans ouvrages sortis de la plume féconde de cet écrivain. Il les a divisés en deux classes; la première comprend des traductions et des commentaires des livres immortels du grand *Linné.* Ces ouvrages, au nombre de sept, ont placé M. *Gilibert* au premier rang des propagateurs des doctrines linnéennes. On lui doit onze ouvrages originaux relatifs à la médecine, ou à la botanique. Une de ces productions, intitulée: *De la Médecine considérée comme nuisible à la société*, excita jadis une grande rumeur parmi

les médecins. M. *Mouton-Fontenille* est entré dans quelques détails curieux sur l'objet de ce livre singulier. (*)

Procédé pour extraire du corps des insectes et des papillons les épingles avec lesquelles on les fixe dans les collections d'histoire naturelle ; par le même.

M. *Mouton-Fontenille* vous a fait connoître un procédé de son invention, qui est propre à extraire du corps des insectes et des papillons, les épingles avec lesquelles on les pique pour les fixer dans les collections d'histoire naturelle. Ce procédé sera consigné dans un ouvrage que notre collègue se propose de publier sous le titre d'*Instruction sur la chasse aux insectes, contenant des détails sur la manière de les prendre, de les préparer et de les conserver.* Il consiste dans l'emploi de l'alcohol bien rectifié. On en fait couler quelques gouttes, à l'aide d'un pinceau, sur la tige de l'épingle qui fixe l'insecte ou le papillon. Cette liqueur ramollit les parties du corps percées par l'épingle, lequel, un instant après, peut en être détaché facilement, sans que l'in-

---

(*) Notre collègue s'est engagé à livrer à l'impression une notice pleine d'intérêt, qu'il a terminée en demandant que le buste de M. *Gilibert* fût érigé à côté de celui de *Rozier*, dans le Jardins des plantes.

Le compte rendu pour l'année 1814, contient sur M. *Gilibert* un article nécrologique, dans lequel se trouve la liste des ouvrages publiés par cet auteur.

secte éprouve la moindre fracture, la moindre mutilation. Par ce moyen on peut étendre les ailes des papillons mal préparés, donner à ces parties la souplesse et le ramollissement nécessaires, afin de les manier en tout sens, et de leur faire prendre toutes les attitudes, sans craindre de les séparer du corps, ni même de les endommager.

L'alcohol, tenant en dissolution du camphre, offre encore l'avantage de préserver les papillons, et autres insectes que l'on veut conserver, des ravages causés par les *byrrhus*, les *dermestes* et autres animacules chargés par la nature de hâter la destruction des cadâvres. Cette liqueur, enfin, avive les couleurs variées qui brillent sur les ailes d'un grand nombre d'insectes et de papillons.

M. *Mouton-Fontenille* a exécuté son procédé en présence de la Société, qui a pu juger combien l'alcohol rectifié était préférable dans ce cas à la coloquinte, au quina, au musc et autres substances employées par les entomologistes.

Sur la combustion spontanée d'une masse d'étoffes ; par M. *Cochard*.

A l'époque de la première irruption des troupes étrangères dans notre département, un fabricant de Ste-Colombe, nommé *Guillemet*, cacha dans sa cave une masse d'étoffes de laine de la valeur de plus de douze mille francs ; il ouvrait de temps en temps deux petits soupiraux pour

donner de l'air ; il vit un jour sortir par ces ouvertures une épaisse fumée ; il y jeta beaucoup d'eau, et la fumée ayant cessée, il ouvrit sa cave. Il s'attendoit à ce qu'une petite partie de ses étoffes aurait été détruite : tout était consumé. Ce qui l'étonna le plus, c'est de voir que le drap, sans perdre sa forme, ni même sa texture, avait noirci et perdu entièrement sa consistance. M. *Cochard* se trouvant à Ste-Colombe, eut l'occasion d'observer ce phénomène ; et ayant recueilli quelques lambeaux de cette étoffe brûlée, il les a mis sous les yeux de la Société.

ARTS UTILES.

M. *Jambon*, que vous deviez entendre pour la dernière fois, vous a fait connaître trois machines de son invention.

Nouvelle Brouette, de l'invention de M. *Jambon*.

La première est une brouette ressemblant à un tombereau ordinaire; elle est portée sur deux roues placées de chaque côté de la caisse; l'essieu la traverse dans son milieu; elle se décharge par l'enfonçure antérieure, qui est fermée par une porte facile à ôter et à remettre en place. Lorsque cette brouette ne marche pas, elle est maintenue dans la ligne horizontale par un pied droit fixé au milieu de la traverse placée à l'extrémité de la caisse du côté des limons. Cette machine est construite et disposée de manière à ce qu'elle présente un levier de la première et de la seconde espèce, tandis que celui de la brouette ordinaire est seulement de la seconde espèce.

Dans la brouette imaginée par M. *Jambon*, une partie de la charge est placée entre le point d'appui et la puissance; l'autre partie pèse au-delà du point d'appui; d'où il résulte que le poids exerce une moindre action sur les bras du conducteur. Cette machine étant portée sur deux roues n'est point exposée à ces balancemens et

à ces déversemens qui, sur les terreins inégaux, fatiguent la manœuvre de la brouette ordinaire; elle a enfin l'avantage de se décharger, sinon avec plus de célérité, du moins avec plus d'aisance.

Nouveau tombereau propre à transporter les terres ; par le même.

L'habile mécanicien dont nous déplorons la perte a exposé à la Société le modèle d'un tombereau qu'il a inventé et qu'il a nommé *porte-terre*. Ce tombereau est attaché à une corde tendue à une certaine hauteur, comme l'est celle d'une traille; avec cette différence, qu'elle est inclinée sensiblement du côté où l'on veut transporter la terre. Cette corde, qui est fortement tendue à l'aide d'un treuil placé à l'une de ses extrémités, porte deux poulies; la chape de l'une de ces poulies supporte, à l'aide d'une corde et à une certaine distance, un crochet en fer qui soutient le tombereau, lequel a une capacité suffisante pour contenir plus de six quintaux de terre. Ce tombereau est une caisse composée d'un fond et n'ayant que deux parois verticales réunies par une anse en fer. Lorsqu'il est supporté par le crochet, et qu'il est du côté où l'on prend la terre, il est beaucoup trop élevé pour être chargé; on le fait descendre jusqu'à terre par le mécanisme suivant : l'autre poulie

dont nous venons de parler, et qui reste comme stationnaire du côté où l'on prend les terres, porte, à l'aide de deux cordes fixées à sa chape, une seconde poulie : sur la gorge de cette pièce passe une corde qui, d'un côté, s'enroule sur le cylindre du treuil garni de deux manivelles, et qui est maintenue dans sa position par un poids suffisant. La corde de l'autre côté porte un crochet en fer avec lequel on saisit l'anse du *porte-terre*. Alors le treuil venant à agir, cette caisse est élevée plus haut qu'elle ne l'était par l'autre crochet, ce qui force son anse à l'abandonner : on la fait ensuite descendre jusqu'à ce qu'elle repose sur la terre, et on la charge commodément. Cette opération étant finie, on élève l'instrument et on accroche son anse au crochet qui tient à la première poulie. Les choses étant ainsi disposées, la force d'un enfant suffit pour conduire le *porte-terre* à l'endroit du déchargement. On le décharge avec facilité en le soulevant du côté opposé à celui où il est ouvert ; on le ramène ensuite aisément à sa première position, pour être chargé de nouveau ; et on continue d'agir ainsi jusqu'à ce que l'on ait transporté toutes les terres. MM. *Jambon* ont fait usage d'une machine de ce genre pour creuser une pièce d'eau de 40 pieds de largeur sur 400 de longueur.

Machine propre à pétrir et corroyer l'argile ; par le même.

Le même mécanicien a mis sous les yeux de la Société le modèle d'une autre machine de son invention, au moyen de laquelle on pétrit et l'on corroye promptement et avec facilité les terres argileuses destinées à la fabrication de la poterie et de la faïence ordinaire. Cette machine consiste en un massif arrondi, construit en maçonnerie ou en bois, et couvert avec des dales ou de fortes planches de chêne ; il a 8 pieds de diamètre, et environ 2 pieds de hauteur au-dessus du sol ; il porte dans son milieu un montant perpendiculaire, mobile sur ses tourillons ; deux pièces de bois d'une force et d'une longueur suffisantes pour l'effet qu'on en attend, sont fixées perpendiculairement à ce montant ; l'une en haut et près du plancher, et l'autre en bas, à peu de distance de la partie supérieure du massif. La première pièce de bois est arrêtée au montant perpendiculaire, à l'aide d'une double entaille et de forts clous ; elle est d'ailleurs supportée dans sa longueur par un pied-de-chèvre ou console en bois. L'autre pièce de bois présente un levier du second genre, mobile de haut en bas et de bas en haut ; il a son centre de mouvement au milieu de l'épaisseur du montant, où il est arrêté par un tenon et un boulon en fer ; il est plus long d'environ un

pied et demi que le rayon du massif sur lequel repose le montant; il a quatre pouces d'équarrissage, et il sert à corroyer les terres étendues sur les bords du massif.

On met en jeu ce levier de la manière suivante : sur son extrémité s'asseoit un ouvrier, mais de manière que les pieds portent une partie du poids du corps; il marche à reculons autour du massif, se soulevant à chaque instant à l'aide d'une corde, à l'un des bouts de laquelle est une poignée qu'il tient de la main gauche. L'autre bout de la corde est arrêté à la pièce de bois horizontale et supérieure dont il a été question. Lorsque le poids du corps de l'ouvrier n'agit point sur l'extrémité du levier, celui-ci est élevé au-dessus des terres à corroyer, et cela au moyen d'une corde attachée et fixée par un de ses bouts aux deux tiers de la longueur du levier, et par l'autre bout, à la corde d'un arc tendu, arrêté aux deux tiers de la pièce de bois supérieure et horizontale dont il a été parlé. Le jeu continuel de ce levier sert à corroyer les terres avec toute la force que lui donne le poids du corps de l'ouvrier. Celui-ci tient, avec la main droite, une pèle d'une forme particulière, et à manche court; il s'en sert pour remuer la terre et la placer à l'endroit du plus grand effort du levier.

M. *Jambon*, qui a établi dans son domaine de Francheville une belle fabrique de tuiles et de poterie, y a mis en activité la machine de son invention, et il en a retiré de grands avantages.

Extraction de la fécule colorante rouge, contenue dans les fleurs du carthame tinctorial; par M. *Raymond*.

Tandis que M. *Jambon* appliquait les lois de la mécanique au transport des terres et à la fabrication de la poterie, un autre de nos plus savans collègues, M. *Raymond*, puisait dans la chimie les moyens de perfectionner l'art du teinturier. Il vous a entretenu des produits du carthame tinctorial, ou *safranum*; il vous a tracé en premier lieu la description de cette plante; il en a distingué trois variétés, l'une à larges feuilles, venant d'Egypte; l'autre, à feuilles étroites, importée d'Espagne; la troisième, originaire de l'Inde, tient le milieu entre les deux autres. Le carthame d'Espagne est le plus riche des trois. Tous ils contiennent deux principes colorans, l'un jaune, soluble dans l'eau, qui n'est bon à rien; l'autre rouge, et soluble dans les alcalis. La première opération que l'on fait subir au carthame consiste à lui enlever, par le lavage, son principe colorant jaune; et pour y parvenir, plusieurs procédés sont mis en usage successivement. M. *Raymond* les fait connaître; il démontre les inconvéniens du la-

vage dans les sacs et à l'aide du frottement.

Le safranum de bonne qualité est celui qui se dépouille avec le plus de facilité du principe colorant jaune; si on le lave trop, il perd de son principe rouge. La qualité de l'eau contribue beaucoup au succès du lavage. M. *Raymond* s'est assuré que la meilleure est celle qui contient des sels calcaires et un peu d'acide carbonique libre : telles sont les eaux d'une source qui coule dans un domaine de M. *Raymond*, où ce chimiste a établi une fabrique en grand d'extraction de carthame.

La seconde opération que l'on fait sur le carthame est ce qu'on appelle *l'amestrage*; elle a pour but de saisir, à l'aide d'un alcali, le principe colorant rouge; elle est difficile et délicate : on y procède par la voie sèche et par la voie humide. Lorsqu'on emploie la première, on broye 6 parties de soude d'Alicante avec 100 parties de safranum pulvérisé; la dose d'alcali sera augmentée, si l'on suppose les fleurs riches en principes rouges. Ici, comme dans beaucoup d'autres manipulations chimiques, *expérience passe science.*

Le mélange des deux poudres étant fait, on y ajoute assez d'eau pour le baigner; on ne doit pas le fouler, comme font certains teinturiers;

on le place sur un chassis au travers duquel coule le liquide alcalin; on l'arrose avec de l'eau froide; on évite d'employer de l'eau bouillante, à moins qu'on n'ajoute un acide libre, tel que le jus de citron. Tel est *l'amestrage* à sec; il est, selon M. *Raymond*, préférable quand on opère sur le riche safranum d'Espagne.

L'amestrage par la voie humide convient pour le safran du Levant. Dans l'un et dans l'autre, il faut se défier des soudes du commerce; le carbonate de soude calciné est bien plus sûr; c'est ce sel qu'a employé M. *Raymond*, à la dose de 8 parties sur 100 de safranum; il lui avait été envoyé par M. Chaptal fils.

La troisième opération consiste dans la séparation de l'alcali qui s'était combiné avec le principe rouge du carthame. On se sert pour cela du jus de citron. Par l'action de cet acide, le principe colorant se précipite sous forme de flocons légers d'une couleur de feu; il se précipite aussi un peu de matière colorante jaune, qui a échappé aux lavages. On se sert, pour l'isoler, de mêches de coton, qui ne s'unissent qu'au principe colorant rouge, et que l'on dépouille ensuite en les plongeant dans de l'eau tenant en dissolution du sel de soude ou de tartre, à la dose de 4 livres de sel sur 100 de

fécule de safranum. L'alcali saisit cette fécule, et l'abandonne dans son état de pureté, quand on lui présente le jus de citron. On la prend, on l'étend sur des carreaux de vitre, et on la fait sécher dans une étuve; elle s'y réduit en paillettes ou en écailles. (*)

Le signe d'une bonne fabrication consiste dans une teinte verdâtre et métallique que prennent ces paillettes en se desséchant; couleur qui fait place au plus beau rouge, par l'addition de quelques gouttes d'eau.

M. *Raymond* vous a rendu témoin de ce phénomène, dont il n'a pas cherché l'explication.

Avant les travaux de notre savant collègue, l'usage de ce beau rouge végétal était borné à la peinture, à la fabrication des fleurs artificielles et à la toilette des dames. Les teinturiers l'appliquent actuellement à la soie, par des procédés simples et faciles dont ils doivent la connaissance à M. *Raymond*. Le safranum, jadis très-rarement employé, valait 150 fr. l'once; M. *Raymond* l'offre à 70 fr.

Ce n'est pas la seule amélioration importante

(*) Ces écailles ou paillettes, mêlées avec du talc en poudre fine, constituent le fard dont quelques femmes se barbouillent le visage.

que cet habile chimiste ait introduit dans l'industrie manufacturière de notre cité.

Sur la détonation de la poudre à canon; par M. *Faissoles*

Un autre chimiste, M. *Faissoles*, qui a dirigé pendant long-temps la poudrière du Ripau, près Tours, s'occupe de la rédaction d'un mémoire étendu sur la poudre à canon; il vous a communiqué un extrait de son travail, qu'il ne regarde pas comme étranger aux arts utiles, ni même à l'agronomie; il vous a fait connaître les expériences qu'il a tentées sur la détonation de la poudre, en se servant successivement des nitrates et des muriates de potasse. Pour mesurer la force de la poudre, il a essayé plusieurs sortes d'éprouvettes, et il s'est assuré que la plus sûre est celle dont la paroi inférieure est un cône surmonté d'un cylindre.

M. *Faissoles* fabriqua, au Ripau, en 1791, de la poudre avec du muriate oxigéné de potasse; il la compara, à l'aide de son éprouvette, à la poudre ordinaire, faite avec le nitre; la force en fut supérieure, mais pas à un degré aussi considérable que l'avait pensé l'expérimentateur. Il crut s'apercevoir qu'elle n'avait pas été parfaitement confectionnée, et qu'elle était humide; il se détermina à faire d'autres expériences; elles ont eu lieu plusieurs années après, et ont donné des résultats remarquables. De la

poudre fabriquée avec du muriate oxigéné de potasse, a été mise en comparaison avec de la poudre ordinaire, la quantité de sel étant la même dans l'une et l'autre. Soumises à l'éprouvette, deux détonations de la première ont donné 182 degrés ; tandis que deux détonations de la seconde n'ont donné que 82 degrés. La différence est prodigieuse ; c'est pour l'expliquer que notre collègue s'est livré à des raisonnemens et à des calculs qui prouvent ses vastes connaissances en chimie et en mathématiques.

Sur la fabrication du sucre de betteraves ; par M. *Valentin*

L'extraction du sucre de betteraves était naguère considérée comme un des bienfaits les plus signalés que la chimie ait rendus à l'économie politique, rurale et domestique. Une grande défaveur paraît actuellement attachée à cette découverte. Je ne dois pas discuter ici les motifs de cette défaveur, peut-être passagère ; qu'il me soit seulement permis de vous rappeler les renseignemens que M. *Valentin*, l'un de nos correspondans les plus distingués, vous a donnés sur quelques manufactures de sucre indigène. Il vous a dit que dans le département de la Meurthe, deux de ces manufactures étaient en activité ; l'une, à une demi-lieue de Nancy, se nomme *Montplaisir*, et appartient à M. de Domballe,

qui la fait gérer pour son compte; l'autre est à Pont-à-Mousson, à cinq lieues de Nancy, et appartient à MM. Marmod et compagnie, négocians. Chacune fait une assez grande quantité de sucre, rafiné et en poudre, absolument identique, avec les produits extraits de la canne saccarifère, et le prix de l'un et de l'autre est le même (48 s. la livre).

Dans la fabrique de M. de Domballe, on retire d'un quintal de betteraves deux livres de sucre rafiné, et de 3 à 4 liv. de sucre brut. Il y a 36 chaudières et un bel appareil distillatoire où l'on fait de l'eau-de-vie de deux qualités, dont la vente couvre les trois quarts des frais de main-d'œuvre et de combustible.

Les betteraves sont écrasées par des machines mues au moyen de moulins tournés par des chevaux; et l'on en exploite le suc au moyen d'autres machines tournées par des hommes. On emploie cette année (1815) un million de livres de betteraves qui, toutes pourront être écrasées dans cinq semaines. L'année dernière, l'on en a obtenu dix-huit-cents mille livres. Le propriétaire assure qu'il ne perdra rien tant que le sucre rafiné sera au-dessus de 30 s. la livre, et que même il pourrait continuer à fabriquer, s'il valait un peu moins.

Sur l'extraction de la gélatine des os; par M. *Eynard.*

Les applications de la chimie aux besoins des hommes sont innombrables. M. *Eynard* vous a donné une nouvelle preuve de cette vérité dans un mémoire qu'il vous a lu sur l'extraction de la gélatine des os. Il vous a exposé les travaux de Papin, de Proust, de Cadet de Vaux, relatifs à cet objet; il vous a fait ensuite connaître les découvertes que l'on doit à M. Darcet, fils d'un grand chimiste, dont il soutient dignement le nom. Les procédés de M. Darcet, pour extraire la gélatine des os, n'ont pas été publiés par la voie de l'impression : ils consistent à faire tremper les os à froid, pendant un temps donné, dans de l'acide muriatique affaibli; on les plonge ensuite dans l'eau bouillante, et enfin, dans un courant d'eau froide; on les en retire pour les faire sécher. Tous les sels calcaires sont décomposés par ces opérations. S'il reste un peu d'acide muriatique libre, on s'en empare au moyen d'un peu de soude, et on finit par avoir la gelatine dans son état de pureté. Cette extraction se fait en grand et avec la plus grande économie dans les manufactures où l'on extrait la soude du sel marin. M. *Darcet* dirige de grands établisemens de ce genre. Ce chimiste a soumis la gélatine qu'il a obtenue à l'examen de la faculté de médecine de Paris, qui en a porté un jugement très-favorable.

M. *Eynard* a mis sous les yeux de la Société plusieurs échantillons d'os qu'il avait réduits à leur état gélatineux; il a montré aussi des tablettes formées de cette gélatine; il a fait voir que cette matière, quand elle était impure, pouvait remplacer la meilleure colle-forte dans l'apprêt des étoffes, la fabrication du papier, etc. Celle qui est faite avec soin peut produire le bouillon le plus nourrissant et le plus savoureux, ainsi que la soupe la plus saine et la plus économique.

Puisse-t-il n'être pas éloigné le temps où l'on verra s'établir par-tout des fabriques en grand pour l'extraction de la gélatine des os! Elles approvisionneront les hôpitaux, les autres établissemens de charité, et fourniront à peu de frais de précieuses ressources aux classes de la société les plus nombreuses et les moins fortunées. Les agriculteurs, de leur côté, trouveront dans le résidu de ces fabriques un engrais riche et abondant. Tel est le vœu que notre respectable collègue a exprimé à la fin de son intéressant mémoire.

Sur l'exploitation des mines métalliques dans le département du Rhône; par M. *Cochard*.

De tous les arts chimiques, économiques, industriels, ceux qui ont été cultivés les premiers, qu'on a le plus approfondis, ceux dont les applications aux besoins des hommes sont les plus nombreuses et les plus importantes, ont

ont pour objet les substances fossiles que la terre recèle dans ses entrailles. Les mines de ces substances, dont la nature est tantôt métallique, tantôt saline, tantôt bitumineuse, offrent à ceux qui savent les exploiter avec industrie, des récoltes beaucoup plus riches que celles qui récompensent les travaux de l'agriculteur.

La Providence a voulu, dans sa sagesse, que toute la superficie de la terre pût être fécondée par les sueurs de l'homme; elle a caché, en même temps, dans quelques lieux circonscrits et déterminés, des matières sans le secours desquelles aucun art, pas même celui de l'agriculture, ne pourrait être exercé; matières dont la privation absolue laisserait la civilisation dans une enfance éternelle. Ces matières de première nécessité existent abondamment dans notre France, et aucune contrée de ce beau Royaume n'en est si richement pourvue que le département du Rhône.

C'est ce qu'a démontré M. *Cochard* dans un ouvrage plein d'intérêt, dont la lecture a occupé agréablement plusieurs de vos séances. Le travail de notre collègue est divisé en trois parties; la première a pour objet les mines métalliques de notre département; la seconde traite du charbon fossile; et dans la troisième, l'auteur exprime

ses vues sur l'exploitation des mines, et les moyens d'en augmenter les produits. (*)

En parlant des mines de métaux gissant dans les montagnes qui entourent la ville de Lyon, M. *Cochard* nous en trace l'historique. Tout prouve que les Romains exploitèrent celles de St-Bel et de Chaissy; il est probable qu'ils ouvrirent une mine d'argent près du village de Ste-Foix-l'Argentière, où l'on trouve des traces d'anciens travaux. Ce genre d'industrie dut être abandonné sous les Gots, les Vandales, les Bourguignons, qui tour-à-tour désolèrent nos contrées; il ne dut pas prospérer sous le régime féodal. C'est à cette époque qu'un bachelier, nommé Hugues Jossand, découvrit une mine de plomb près de *Brullioles*; il s'associa, pour l'exploiter, un riche argentier de Lyon, nommé Jacquemin; mais un prieur de St-Irénée et un

---

(*) M. *Cochard* ayant considéré les mines principalement sous le rapport statistique, j'eusse dû peut-être placer son ouvrage à la suite des considérations statistiques et agricoles sur Ampuis et St-Cyr, que nous devons au même auteur; mais j'ai cru ne pas devoir interrompre la série des mémoires relatifs à l'agronomie, et j'ai renvoyé à la section des Arts utiles les recherches et les vues de notre savant collègue sur la minéralogie du département.

seigneur de Chamousset exigèrent d'énormes redevances, et la mine fut abandonnée. Peu de temps après, une autre mine est découverte à Courzieu; quelques travaux sont commencés, et ils cessent bientôt par l'effet des prétentions féodales. Dans la suite, des seigneurs du Beaujolois voulurent exploiter par eux-mêmes les mines qui gissaient dans leurs domaines, ou dont la concession leur avait été accordée à titre de récompense militaire; ils ne tardèrent pas à sentir combien ils étaient peu propres à conduire des travaux de ce genre : ils vendirent leurs mines à des marchands italiens établis à Lyon, lesquels obtinrent, en 1415, qu'un hôtel de monnaie fût institué dans cette ville.

Après avoir vendu les mines, les seigneurs se faisaient payer pour le droit de les exploiter, et ce fut pour mettre un terme à leurs excessives prétentions que Charles VI rendit une ordonnance en 1413.

Le Successeur de ce monarque accorda au célèbre Jacques Cœur, négociant lyonnais, le bail général des mines et monnaies du Royaume. Cet homme extraordinaire mit en valeur les mines de cuivre de Chaissy, de St-Bel, de St-Pierre-la-Palue; celles de plomb de Courzieu, de Brullioles, de Joux, etc. Les richesses qu'il

y puisa contribuèrent à l'établissement de cette grande fortune qui excita l'envie. On oublia qu'il avait secouru l'Etat dans les momens les plus difficiles, et qu'il avait prodigué ses trésors pour la restauration de la monarchie : on confisqua tous ses biens, et on le traîna dans l'exil, où il mourut misérablement. Après la réhabilitation de sa mémoire, les mines du Lyonnais furent rendues à ses fils, qui, n'ayant ni les grands capitaux, ni la vaste capacité de leur père, ne tardèrent pas à les abandonner.

Louis XI voulant encourager l'exploitation des mines, rendit l'ordonnance de 1471 ; elle fut sans effet : nous en voyons la raison dans un édit d'Henri II : « Peu de profit et d'avan-
» cement, y est-il dit, en est provenu, par la
» faute du général des mines, qui, par avan-
» ture, n'était pas expérimenté, et n'avait pas
» recouvert des pays étrangers gens de cet art. »

Charles VIII, Louis XII et François I.er donnèrent, en 1483, 1498, 1515, plusieurs édits en faveur des mines. Ces lois, sollicitées par des négocians lyonnais, furent presque toutes rendues à Lyon, et ne pouvaient avoir, pour ainsi dire, d'autre objet que les mines de notre province, presque les seules connues en France à cette époque. Les travaux métallur-

giques avaient pris une grande activité, lorsque survinrent les guerres désastreuses d'Italie et la découverte de l'Amérique. Le Gouvernement ne s'occupa plus des mines ; les particuliers les négligèrent. — Sully lui-même, le sage Sully ne les considéra que sous le point de vue fiscal.

En 1602, un cultivateur de St-Martin-la-Plaine, trouva une mine d'or dans une terre dont le chapitre de Lyon était haut justicier : on méprisa cette découverte ; et nous ignorons l'endroit où est cette mine, dont quelques échantillons avaient été essayés et reconnus riches.

L'ordonnance de Louis XIV, datée de 1680, ne remédia point au mal ; elle imposait des conditions trop onéreuses aux entrepreneurs : aussi tous les travaux avaient-ils cessé dans nos mines en 1698, époque à laquelle M. d'Herbigny traçait la statistique du Lyonnais. Quelque temps après, la mine de Chaissy se rouvrit et fut livrée à l'impéritie, au gaspillage, à la dilapidation ; elle fut l'objet de procès ruineux, dans lesquels figurèrent scandaleusement des hommes chargés de protéger l'exploitation.

Cette mine fut enfin, en 1708, concédée à des hommes sages et éclairés, tels que MM. Jars et Blanchet, dont la postérité la dirige encore.

A-peu-près à la même époque, M. le maréchal de Villeroy, gouverneur du Lyonnais, amena de Saxe François de Blumenstein, et il lui fit obtenir, en 1717, la concession des mines de plomb de St-Jullien-Molin-Molette, de Vienne et de St-Martin-sous-Urfé. M. de Blumenstein est le premier qui, dans le Lyonnais, ait extrait le plomb du minerai; il approvisionna de ce métal une province qui allait auparavant l'acheter à la foire de Beaucaire. Son fils, Etienne-François avait en exploitation dix mines de plomb; et dans un espace de sept ans, il livra au commerce 28,848 quintaux de cette substance métallique. MM. de Blumenstein poursuivent encore avec succès la vaste entreprise formée par leurs pères.

De leur côté, MM. Blanchet et Jars dirigent, avec beaucoup de sagacité, l'exploitation de la mine de Chaissy. Les bons procédés métallurgiques qu'ils y suivent sont le fruit des voyages savans de M. Gabriel Jars, qui mourut à l'âge de 37 ans, et dont les belles et utiles observations ont été publiées par son frère.

On n'exploite pas, dans le département du Rhône, d'autre mine de cuivre que celle de Chaissy; combien d'autres cependant pourraient y être exploitées! On a trouvé, en 1766, des

filons de cuivre sur les bords de l'Azergue, près des Roches-Durand. On a découvert, à plusieurs reprises, des pyrites cuivreuses, assez riches, à St-Romain-en-Galles, et dans plusieurs communes du Beaujolais. On avait commencé, à Chasselay, l'exploitation d'une mine de plomb.

Ces sortes de mines, extrêmement communes dans le département, ont été constatées à Odenas, à Tarare, à Chambost, à Givors, à Loire, à Longes, à Ampuis, à Condrieu, à Brussieu, à Latour, à Ste-Paule. Enfin, en 1815, on a découvert dans plusieurs hameaux de la commune de Joux, une mine de plomb argentifère. Aucune de ces mines n'est exploitée.

Nous laissons enfouis sous le sol de notre département, des trésors que la nature, libérale envers nous, y a déposés; et nous demandons à l'étranger des substances minérales que nous devrions lui fournir (*). M. *Cochard* déplore un état de choses si contraire à la fortune publique et à l'intérêt des particuliers; il en indique l'origine et en cherche le remède; mais avant de se livrer à cette discussion, il fait

(*) Selon le calcul d'un auteur, il est importé annuellement en France pour 35 millions de substances métalliques, en outre de l'or et de l'argent.

l'historique et il donne la description des mines de charbon fossile gissant dans les environs de notre ville. Tâchons d'analyser ce second mémoire de notre savant collègue, et d'en faire connaître le mérite.

Des mines de charbon de terre; par le même.

Depuis qu'elles ont disparu ces vastes et belles forêts qui couvraient l'ancienne France, les combustibles, cachés dans le sein de la terre, sont devenus, pour les usines et les foyers domestiques, un objet de première nécessité. Il paraît que c'est dans le Forez, près de St-Etienne, qu'a commencé en France l'extraction du charbon de pierre (*); elle fut encouragée par une ordonnance d'Henri IV, datée de juin 1601. Malheureusement d'autres lois, rendues en 1698, 1744, 1783, 1791 et 1810, modifièrent, annullèrent celle du bon Henri. Toutes ces dispositions législatives s'étant trouvé incohérentes et contradictoires, donnèrent lieu à une longue suite de procès entre les concessionnaires des mines et les propriétaires du sol où elles

(*) M. Alléon-Dulac nous apprend que le charbon de terre ne fut apporté à Lyon que vers l'an 1640; son usage s'étant borné, jusqu'à cette époque, à alimenter les fourneaux de quelques grandes usines établies dans la campagne.

gissaient. Dans ce conflit, qui souvent causa la ruine des uns et des autres, les mines furent tour-à-tour abandonnées, rouvertes, abandonnées encore, et toujours exploitées sans cet esprit de suite, qui seul peut assurer de grands résultats.

Dès 1647 on tirait du charbon à St-Chamont, à Odenas, à Ste-Paule. De ces trois mines, les deux dernières sont abandonnées depuis longtemps.

En 1749 commença l'exploitation de celle de Ste-Foi-l'Argentière. Les travaux languirent pendant longues années; ils prirent quelque activité en 1771, et ils produisent, au moment actuel, un charbon qui, quoique inférieur à celui de Rive-de-Gier, est très-utile aux fonderies de St-Bel, aux fabriques de chapeaux de Chazelles, et aux besoins domestiques d'un grand nombre de communes. Cette mine est la seule qui soit en valeur dans le département du Rhône : cependant combien d'autres y ont été découvertes à différentes époques!

En 1763, on trouva une mine à St-Cyr-lès-Ste-Colombe. M. de Blumenstein en obtient la concession; il extrait, à la superficie, du charbon d'une qualité inférieure; il ne pousse pas les travaux profondément : la mine est abandonnée.

Deux mines sont ouvertes en 1777, l'une sur

la montagne de Tarare, l'autre à Courzieu, près la Giraudière : la concession en est accordée à des spéculateurs qui conduisaient d'autres entreprises. Ces mines sont bientôt fermées.

Deux autres mines sont reconnues en 1781; la première à Sacconai-sur-Chaponost, la seconde à St-Genis : on néglige de s'assurer si elles sont riches et d'une exploitation facile.

Ne serait-il pas de la plus haute importance de sonder ces mines, et de les mettre en valeur, au cas où leur extraction offrirait des avantages suffisans ? Mais on se contente des produits fournis par les mines de Rive-de-Gier.

Ces produits, il est vrai, sont abondans, de bonne qualité, et d'une exportation facile, au moyen du Rhône et du canal de Givors; mais leur prix commercial varie beaucoup trop et s'élève fréquemment au-dessus des facultés du plus grand nombre des consommateurs. C'est l'effet de plusieurs circonstances qu'une bonne administration pourrait prévenir ou faire cesser.

Avant l'ouverture du canal de Givors, on vendait à Lyon jusqu'à 32 s. du charbon qui ne valait, à l'orifice des puits, que 8 s. 3 d. Les entrepreneurs étaient obligés alors d'entretenir, sur la route de Lyon à Rive-de-Gier, 1000 à 1200 chevaux. Lorsqu'ils furent affranchis de

cette obligation, et que les frais de transport eurent considérablement diminués, ils ne baissèrent pas pour cela les prix d'une denrée de première nécessité, et dont la vente ne rencontrait aucune concurrence. Les actionnaires du canal exigèrent des droits exorbitans; ils favorisèrent les accaparemens et les disettes factices. Ils se gardèrent bien de remplir la condition qui leur avait été imposée de tenir constamment, à l'embouchure du canal, un magasin de 150,000 bennes; ils trouvèrent les moyens d'empêcher toute réparation sur le chemin de terre, afin que le charbon ne pût arriver à Lyon que par un canal qu'ils ouvraient et fermaient à volonté.

MM. les Intendans de la généralité de Lyon prirent, à différentes époques, des mesures pour réprimer un monopole qui compromît souvent la tranquillité de la seconde ville du Royaume; ils taxèrent le charbon, et tinrent la main à ce qu'il en arrivât à Lyon suffisamment pour la consommation (*). L'ordre qu'ils établirent subsistait encore au moment de la révolution; il a cessé lorsque Rive-de-Gier a été démembré

(*) Le charbon de Rive-de-Gier fut taxé, en 1782, à 25 s. la benne de pérat, et 16 s. la benne de menu. La benne de pérat vaut au moment actuel de 40 à 50 s.

du département du Rhône : il ne pourra être rétabli que lorsque ce canton sera réuni de nouveau à notre département. Ecoutons parler MM. Cochard sur la nécessité d'une réunion que sollicitent d'ailleurs avec instance les habitans de Rive-de-Gier :

« Mais ce ne sont pas seulement ces motifs » de voisinage et de localité qui doivent le plus » influer sur la décision du Gouvernement ; » c'est la nécessité de mettre les mines de char- » bon et le canal de Givors entièrement sous » la dépendance de l'Administration du dépar- » tement du Rhône. Il est impossible de com- » primer les abus, de prévenir les fraudes en » tout genre que la cupidité accumule pour » faire renchérir le charbon, tant que deux » administrations indépendantes et éloignées » l'une de l'autre concourront aux mesures de » police que cette branche importante de besoins » exige impérieusement ; tant que l'avidité de » quelques hommes sera garantie par les len- » teurs des correspondances, par les entraves » qu'ils pourront faire naître ; tant qu'il ne dé- » pendra pas d'une même volonté, d'une action » unique, de surveiller à ce que l'extraction du » minerai soit en proportion des besoins, et » que les arrivages soient calculés de manière

» qu'ils ne dépendent jamais des évènemens.
» Des considérations aussi importantes doivent
» déterminer une réunion que tous les intérêts
» et toutes les convenances font désirer depuis
» long-temps. » (*)

Telle est, Messieurs, l'analyse trop incomplète de deux mémoires roulant sur un sujet intéressant par lui-même, et qui l'est devenu davantage par la manière dont l'auteur a su le traiter. Celui-ci ayant renvoyé à l'année prochaine la fin de la lecture de son troisième mémoire sur les mines de métaux et de charbon de notre département, il ne peut pas en être question dans ce Compte Rendu.

Je vais actuellement, Messieurs, vous rappeler en peu de mots les rapports qui vous ont été présentés, soit sur des productions agronomiques importantes, soit sur des objets d'utilité générale.

« (*) M. Lefebure-d'Hellencourt portait, en 1805,
» l'exportation annuelle des mines de houille de
» Rive-de-Gier et de St-Etienne, à six millions de
» quintaux.

» M. Hassenfrats s'est convaincu, d'après des don-
» nées certaines, que sans la houille, l'Etat consom-
» merait tous les ans, de plus qu'il ne fait, treize
» millions de cordes de bois (chacune de 128 pieds
» cubes) correspondant à la valeur de cent-quatre
» millions de francs, et à l'exploitation de 360,000
» arpens de bois taillis. »

RAPPORTS.

Sur les principes raisonnés d'agriculture de M. Thaër; par M. *Cochard*.

Le livre que vient de publier M. Thaër, étant sans contredit l'un des plus importans dont la science agricole se soit enrichie depuis l'ouvrage immortel de notre Olivier de Serres, la Société a désiré de connaître les méthodes et les idées fondamentales d'un agronome allemand déjà célèbre; elle a engagé en conséquence M. *Cochard* à lui en rendre compte dans un rapport écrit. Celui-ci ne s'est pas contenté de faire l'analyse du livre de M. Thaër; il a encore exposé des vues judicieuses que la lecture de cette production lui a suggérées. C'est ainsi qu'à l'instar des établissemens dont M. Thaër a tracé le plan, M. *Cochard* propose la formation d'institutions agronomiques dans les domaines de l'Hospice de l'aumône générale.

« J'ai souvent réfléchi, dit ce philantrope » éclairé, sur les moyens de tirer un parti » avantageux des enfans-trouvés. Dans nos ins- » titutions, ils donnent lieu à une dépense con- » sidérable, et ils ne produisent rien. Ne pour- » rait-on pas en faire des agriculteurs? Ne » pourrait-on pas créer pour eux des écoles » agronomiques dans les domaines de l'hospice » qui les a recueillis? Ils y apprendraient tous

» les principes et tous les détails de la science
» et de la vie agricoles; ils iraient ensuite dans
» les campagnes répandre leurs lumières parmi
» les cultivateurs. L'agriculture y gagnerait
» beaucoup, et ces enfans, loin d'être à charge
» à l'établissement, accroîtraient chaque jour ses
» bénéfices, par leurs travaux et leur activité. »

Notre collègue a exprimé un autre vœu; il a dit : « Il faut au peuple des instructions
» courtes et à sa portée. Les cultivateurs lisent
» volontiers le *Messager boîteux*, le *Parfait*
» *Bouvier*, et la plupart des mauvais Almanachs
» qui traitent de l'Agriculture; ils liraient de
» même, et avec plus de fruit, un Almanach
» agricole, dans lequel on réduirait en préceptes
» simples et faciles, l'art de cultiver la terre et
» de la rendre féconde. Il serait à désirer que
» la Société voulût s'occuper de la rédaction
» d'un ouvrage aussi utile; elle ajouterait à sa
» gloire, et remplirait parfaitement le but de
» son institution. Eclairés par ses leçons, les
» habitans des campagnes adopteraient rapide-
» ment de meilleurs procédés de culture; ils
» acquerraient plus d'aisance, et l'État verrait
» s'accroître la masse de ses richesses. »

Bien pénétrée des avantages de la mesure proposée par notre collègue, la Société a nommé

une commission composée de MM. *Cochard*, *De Chambost*, *Rast*, *Tabard* et *Grognier*, pour s'occuper de tous les développemens dont cette mesure est susceptible.

Sur la théorie de M. Thaër, relative aux engrais; par M. *Eynard*.

De toutes les théories exposées dans l'ouvrage de M. Thaër, la plus profonde et la plus importante étant peut-être celle qui est relative aux engrais, elle a mérité un rapport particulier que M. *Eynard* vous a présenté. Cette théorie a été répandue par la voie de tous les journaux agronomiques; il serait par conséquent superflu de la développer ici : je dois me contenter de rappeler le principe fondamental de M. Thaër, sur lequel M. *Eynard* a le plus insisté :

« L'épuisement des sucs nourriciers des terres » est proportionné, non-seulement au nombre » des graines céréales qu'elles ont produit, » mais encore à la quantité de principes nutritifs » que ces graines renferment. Ainsi, pour » pouvoir réparer d'une manière convenable » l'épuisement des terres, il est important d'ap- » précier les rapports qu'ont entr'elles les subs- » tances nutritives contenues dans chaque espèce » de céréales; or, ces rapports sont connus » d'après les analyses du célèbre chimiste » Kirwan. »

Le mémoire sur les buffles que viennent de publier MM. *Huzard* et *Tessier*, est, dit M. *Rast*, clair, concis, substantiel, comme tout ce qui est sorti de la plume de ces deux agronomes éminemment recommandables. Il renferme ce que l'histoire du buffle offre de plus important, sous le rapport de l'économie rurale. Cet animal est plus fort que le bœuf, moins sujet que lui aux maladies, et particulièrement aux épizooties; il s'acclimate en France, sur-tout dans les pays marécageux. On l'apprivoise et on le dresse facilement au travail. Il dévore les herbes que refusent nos bêtes à cornes, et il se nourrit, sans en être incommodé, des litières et des chaumes pourris. Sa femelle fournit abondamment un lait riche en crême et en parties caséeuses. Diverses fabriques tirent un grand parti des cornes, des ongles, du poil, et surtout de la peau du buffle. On pourrait enfin, l'engraisser et en manger la chair. Un animal si précieux a été naturalisé dans plusieurs contrées de l'Europe; on en vit pendant longtemps à Rambouillet, et l'on en voit encore dans la terre de M. *Dépinay-de-l'Aye*, située à St-Georges-le-Rognians.

Sur un mémoire de MM. *Huzard* et *Tessier*, relatif aux buffles; par M. *Rast-Maupas*.

M. *Rast* joint ses vœux à ceux de MM. *Huzard* et *Tessier*, pour voir se répandre en France des

animaux capables de rendre de grands services à l'économie rurale et domestique.

Sur un ouvrage de M. *Huzard*, relatif à l'épizootie ; par M. *Gohier*.

M. *Gohier* s'étant profondément occupé de l'épizootie de 1814, ayant recueilli de sages et nombreuses observations sur la nature et les causes de cette maladie désastreuse, personne mieux que lui ne pouvait apprécier dignement le mémoire publié sur le même sujet par M. l'inspecteur-général des Ecoles royales vétérinaires de France. Trois éditions de cet ouvrage qui se sont succédées rapidement, en constatent le mérite et l'utilité ; elles ont donné aux principes de l'auteur une publicité trop grande pour qu'il soit nécessaire de les exposer ici ; ils sont d'ailleurs exprimés avec tant de concision qu'ils ne sont guères susceptibles d'analyse. M. *Huzard* a su les renfermer en vingt-trois articles, dont j'enrichirais ce Compte Rendu si je n'avais la certitude que tous les vétérinaires et tous les agronomes ont lu et médité ces axiomes aphoristiques.

Sur deux mémoires vétérinaires de M. *Noyes*; par M. *Rainard*.

M. *Rainard* vous a fait connaître deux ouvrages imprimés, sur lesquels M. *Noyes*, vétérinaire, a fondé la demande d'un diplôme de correspondant. L'une de ces productions a pour titre : *Mémoire sur les différentes conformations*

des chevaux destinés au service des armées, suivi de quelques Notices sur les haras. L'autre est intitulée : *Mémoire sur la tonte des solipèdes et des autres animaux, pour entretenir en vigueur et en santé sur-tout les premiers de ces animaux, et pour aider chez tous au traitement de plusieurs maladies qui sans cela seraient incurables.*

Le premier de ces deux ouvrages fut couronné, en 1808, par la Société Royale des sciences de Prague; il renferme l'exposition et les développemens de quelques principes enseignés par l'illustre *Bourgelat*; il offre aussi quelques observations et un petit nombre de vues particulières à l'auteur. Ces vues et ces observations ne sont pas sans intérêt; on désirerait qu'elles fussent exprimées avec plus de méthode et de clarté.

Le second mémoire de M. *Noyes* n'est autre chose qu'une apologie de la tonte des solipèdes. L'auteur y exagère les avantages de cette pratique, au point de la considérer comme le moyen infaillible de guérir la gale, les dartres et les autres affections cutannées des chevaux, etc. M. le Rapporteur a combattu victorieusement cette opinion, ainsi que d'autres idées de M. *Noyes*, qui ne lui ont pas paru mieux fondées; il a fait ressortir en même temps ce

que l'ouvrage, soumis à son examen, peut offrir de bon et d'utile. Il a conclu en demandant que le nom de M. *Noyes* fût inscrit sur la liste des candidats pour une place de correspondant.

Sur un mémoire de M. François-de-Neufchâteau, relatif aux pommes-de-terre; par M. *Barre*.

L'ouvrage de notre illustre correspondant, ayant pour titre : *Nouveaux motifs d'étendre la culture des Parmentières ou Pommes-de-terre, etc.* traite de la conversion de ces tubercules, 1.° en pain, 2.° en eau-de-vie et en vinaigre; 3.° en farine et en pâte sèche, 4.° en fécule inaltérable. Ayant été inséré dans la plupart des recueils agronomiques, ce mémoire est suffisamment connu du public. M. Barre n'adopte pas toutes les vues qui y sont exposées; il ne pense pas qu'il convienne d'établir en France des distilleries pour faire, avec la pomme-de-terre, non-seulement de l'eau-de-vie, mais encore du vinaigre. Les calculs auquels il s'est livré à cet égard lui ont démontré combien des établissemens de ce genre seraient plus dispendieux que profitables. Il propose aux cultivateurs de convertir en vinaigre le petit lait résidu de la fabrication du fromage. Ce vinaigre, d'une qualité bien supérieure à celui de la pomme-de-terre, peut s'obtenir économiquement par un procédé que M. Barre a fait connaître depuis plusieurs années.

La crainte de franchir les bornes étroites dans lesquelles ce précis analytique doit être renfermé, ne me permet pas d'y comprendre d'autres rapports qui ont occupé d'une manière utile et agréable plusieurs de vos séances, mais qui ont pour objet des mémoires imprimés, ou même des ouvrages périodiques répandus partout; je me contenterai de dire que ces rapports ont été presque toujours accompagnés de réflexions judicieuses, et ont souvent donné lieu à des discussions intéressantes : tel est celui que vous a présenté M. *Laudun* sur le traité des fluxions de poitrine, par M. le docteur *Valentin*, correspondant, et un autre rapport du même collègue sur un avis de la Société Royale d'Agriculture de Paris, relatif aux pommes-de-terre.

Tels sont encore deux rapports de M. *Saissy*; l'un sur la notice des travaux de l'académie de Marseille, pour 1813; l'autre sur plusieurs cahiers de la bibliothèque britannique.

Parmi les ouvrages qui vous ont été adressés, et que vous avez fait honorablement déposer dans votre bibliothèque, vous avez distingué les suivans :

Ouvrages adressés à la Société.

1.° *Eloge historique de M. le Docteur Gilibert*; par M. le Docteur Ste-Marie.

2.° *Notice sur M. Chinard, statuaire*, lue dans la séance publique de l'Académie Royale des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Lyon, du 30 août 1814; par Jean-Baptiste Dumas, secrétaire.

3.° *Etat des acquisitions faites par la Bibliothèque de Lyon, pendant les années* 1813 *et* 1814; par M. Delandine, conservateur.

4.° *Statistique de Condrieu;* par M. Cochard.

5.° *Mémoires et Observations sur la médecine et la chirurgie vétérinaires;* par M. Gohier.

6.° *Rapport sur les fièvres catharrales observées à l'Hôtel-Dieu de Lyon, depuis le* 1.er *juin* 1806 *jusqu'au* 1.er *janvier* 1814; par M. Laudun.

7.° *Recueil de poésies;* par M. François-de-Neufchâteau.

8.° Enfin, le *Recueil des mémoires de la Société Royale et centrale d'Agriculture séante à Paris;* ainsi que le programme de ses prix.

Relations des Sociétés d'Agriculture départementales avec la Société Royale et centrale de Paris.

Vous avez regardé le beau présent qu'a bien voulu vous faire la Société Royale et centrale, comme le premier gage des relations intimes qui doivent subsister désormais entre cette Société célèbre et les autres Sociétés d'Agriculture répandues dans le Royaume. Ces relations ont été déterminées par une circulaire émanée

de la direction générale de l'Agriculture, du Commerce et des Arts et Manufactures.

Cette lettre, adressée à M. le Président, en date du 28 février 1815, est conçue en ces termes :

« Monsieur le Président, une Ordonnance du » Roi, du 14 juillet 1814, en rendant à la So- » ciété d'Agriculture de Paris le titre et les » attributions dont elle jouissait avant la révo- » lution, l'a constituée centre commun et lien » de correspondance des diverses Sociétés établies » dans les départemens pour concourir aux pro- » grès de l'économie rurale. Cette disposition, » en même temps qu'elle sera pour la Société » centrale un moyen assuré de rendre plus » générale et plus efficace l'influence avanta- » geuse qu'elle exerçait déjà sur le perfection- » nement de notre agriculture, ne peut man- » quer d'imprimer une nouvelle activité aux » travaux des Sociétés départementales, dont le » zèle se trouvera sans doute excité par ce té- » moignage de l'intérêt que le Roi veut bien » porter à ces institutions, et de la protection » particulière qu'il daigne leur accorder. Elles » s'empresseront de répondre aux intentions » bienveillantes de Sa Majesté, en redoublant » d'efforts pour remplir la tâche utile qu'elles » se sont volontairement imposée.

» La plupart de ces Sociétés était déjà en
» correspondance avec celle de Paris, que l'avan-
» tage de siéger dans la Capitale faisait regarder,
» en quelque sorte, comme Société centrale,
» avant même qu'elle en eût recouvré le titre;
» mais ces relations, outre qu'elles n'étaient
» que partielles, n'étaient assujetties à aucune
» règle fixe, et elles n'avaient été jusqu'à pré-
» sent que le résultat, en quelque sorte spon-
» tané, d'une tendance commune vers un
» même but d'utilité. Il est à désirer, et l'Or-
» donnance précitée en renferme implicitement
» l'obligation, qu'elles s'établissent désormais
» d'une manière générale et particulière.

» A cet effet, je désire qu'à l'avenir les So-
» ciétés départementales communiquent exacte-
» ment à la Société centrale les rapports de
» leurs travaux annuels, les programmes et les
» résultats des concours qu'elles auront pro-
» posés, qu'elles lui fassent part de celles de
» leurs observations qui intéresseront le plus
» directement l'Agriculture en général, ainsi
» que les améliorations remarquables qui pour-
» ront s'opérer dans les diverses branches de
» de l'économie rurale de leurs départemens
» respectifs, dont il sera bon d'ailleurs qu'elles
» préparent une description agricole complète.

» De son côté, la Société centrale, en réunis-
» sant ces diverses communications, et en les
» comparant entr'elles, en déduira des notions
» positives sur l'état de notre Agriculture, sur
» ses progrès successifs, et sur les améliorations
» dont elle est encore susceptible; elle rendra
» compte, dans ses séances publiques, des ré-
» sultats principaux dont sa correspondance lui
» aura procuré à cet égard la connaissance;
» enfin, elle continuera à publier la suite de
» ses propres travaux, et fera participer les
» Sociétés départementales à la distribution de
» ce recueil, ainsi qu'à celle des différentes dis-
» sertations qu'elle sera dans le cas de publier.

» Ces communications réciproques, en rap-
» portant à un foyer commun les observations
» particulières recueillies dans les différentes
» parties de la France, contribueront à-la-fois
» à perfectionner la théorie de la science de
» l'économie rurale, et à propager dans nos
» campagnes l'usage des bonnes pratiques agri-
» coles.

» Je ne doute pas que la Société que vous
» présidez, ne se montre empressée de con-
» courir, autant qu'il sera en elle, à ces résul-
» tats désirables; et qu'à cet effet, elle ne se
» mette en mesure de pouvoir entretenir, avec

» la Société centrale, une correspondance habi-
» tuelle sur les divers objets que je viens d'indi-
» quer à son zèle. Cette correspondance pourra
» se faire sans frais, sous le couvert de ma
» Direction générale.

» Recevez, Monsieur, l'assurance de ma con-
» sidération distinguée.

» Le Directeur-général, Conseiller-d'Etat,

» Signé BECQUEY. »

Souscription pour le monument des Brotteaux.

Pourquoi a-t-il fallu qu'une grande catastrophe politique ait interrompu les relations précieuses qui venaient de s'établir pour l'avancement du premier des arts?.... Exclusivement occupés de l'objet de votre institution, vous avez su, Messieurs, vous maintenir étrangers à des évènemens déplorables dont il faudrait pouvoir effacer le souvenir.... Avant cette époque funeste, vous avez manifesté vos sentimens en votant à l'unanimité une souscription pour l'érection du monument religieux dont S. A. Royale a posé, aux Brotteaux, la première pierre, et qui doit consacrer à jamais la mémoire des nobles victimes du siége de notre cité.

Nominations.

A peine M. le Comte de Chabrol avait-il pris les rênes de l'administration de ce dépar-

tement que vous jugeâtes que sous ce digne Magistrat l'Agriculture et les Arts utiles obtiendraient d'honorables encouragemens : vous vous empressâtes de lui offrir le titre de président d'honneur de la Société, et vous fîtes agréer en même temps le titre de second président d'honneur à M. le Comte de Fargues, qui, placé à la tête du Corps municipal, faisait chérir son autorité.

Vous avez mis au nombre des titulaires M. *Guettat*, mécanicien et membre de la commission des pompes à incendie, et vous avez inscrit sur la liste des correspondans M. *Noyes*, vétérinaire, résidant à Toulouse.

NÉCROLOGIE.

Notice sur M. *de la Chassagne.*

Il ne me reste plus, Messieurs, qu'à payer, en votre nom, un tribut à la mémoire de MM. *de la Chassagne* et *Jambon*, que la mort nous a enlevés.

C'est pendant les vacances de la Société que M. *de la Chassagne* a terminé son honorable carrière. M. *Faissoles* s'est empressé de déposer sur sa tombe un hommage de regrets et de vénération. Ce triste sujet lui a inspiré un discours plein de chaleur et de sensibilité, mais trop étendu pour qu'il me soit permis de l'insérer en entier dans le précis analytique dont vous m'avez confié la rédaction, j'y puiserai du moins l'article nécrologique que je dois à la mémoire de l'homme respectable que nous avons perdu.

M. *Henri-Gabriel-Benoît Dassier*, baron de la Chassagne, naquit le 20 juillet 1748, d'une ancienne maison du Beaujolais. Son ayeul, major des carabiniers, fut tué à la bataille d'Oudenarde en 1707. Son père servit avec distinction pendant 45 ans, et mérita, par un brillant fait d'armes au siége de Philisbourg, la plus glorieuse récompense : le Roi lui fit présent de deux pièces de canon. Il mourut brigadier des armées de Sa Majesté.

M. *de la Chassagne* dut autant à son mérite personnel qu'aux services de ses ayeux, les grades et les honneurs qu'il obtint dans la carrière des armes; il servit avec distinction dans la guerre de sept ans, reçut plusieurs blessures, et fut nommé premier capitaine au régiment de Lorraine, et chevalier de St. Louis. En 1782, il fut promu au grade de major des dragons, et en 1785, à celui de lieutenant-colonel au régiment de Chartres : c'est à cette époque qu'une pension lui fut accordée. Il fut membre du conseil de la guerre, et colonel de dragons en 1788. Quelques temps après, il remplit en Allemagne une mission importante que le conseil de la guerre lui avait confiée, et il fut employé dans l'armée de M. le maréchal de Broglie en qualité d'aide-maréchal-général-des-logis de cavalerie.

Unissant beaucoup de sang-froid à une grande activité, et sachant allier l'esprit administratif à la valeur militaire, M. *de la Chassagne* passait pour un des officiers de l'armée les plus propres à maintenir et à rétablir l'ordre et la discipline dans les corps de troupes.

La révolution ayant éclatée, M. *de la Chassagne* sortit de France; il y rentra peu de temps après, pour offrir son épée à l'infortuné

Louis XVI, qui le nomma maréchal-de-camp. Ne pouvant rien faire pour son Roi, ce brave et loyal officier émigra de nouveau, pour aller se ranger sous les drapeaux des Princes. Il remplit dans leur armée la charge de maréchal-général-des-logis qu'il avait exercée en France; et eut, en 1792, l'honneur de commander l'escorte qui conduisit, à travers mille dangers, de Drèves à Strubineins, LL. AA. RR. Monseigneur le Duc d'Angoulême et Monseigneur le Duc de Berri.

Lyon ayant pris les armes en 1793 contre la révolution, M. *de la Chassagne* accourut dans ses murs; il commanda une légion sous l'intrépide général Précy, fut blessé dans une charge de cavalerie; et après la chute de Lyon, il échappa avec peine aux recherches des révolutionnaires, qui dévastèrent son château. Il quitta pour la troisième fois sa malheureuse patrie, et se crut forcé de prendre du service dans les armées de la coalition. On lui donna plusieurs grades; il était, en 1795, commandant en second des hussards de Choiseul. A la tête de ce régiment, renforcé par celui d'*Ompêche*, il protégea la retraite de l'aile droite de l'armée de Hollande, commandée par Sir Albercomby, et il reprit, près d'Arnheim,

deux pièces de canon qui avaient été enlevées aux hanovriens. Ces faits d'armes lui méritèrent les éloges du général anglais, qui lui confia le commandement de cinq divisions d'avant-poste. Il revit sa patrie en 1797.

Après avoir recueilli les débris de sa fortune, M. *de la Chassagne* renonça pour toujours au métier des armes, et se dévoua entièrement à l'agronomie. De grandes plantations furent faites dans ses forêts; un bon système fut introduit dans leur aménagement. Le vignoble qui porte son nom avait dû se détériorer pendant sa longue absence; il ne se contenta pas de le rétablir, il l'améliora par des provignages bien entendus, un sage emploi des engrais, une exacte distribution des travaux dans les temps opportuns. Il exigea que les vases vinaires fussent tenus extrêmement propres; et cette précaution, minutieuse en apparence, contribua beaucoup à l'amélioration de ses vins. Il étendit dans ses terres la culture des prairies artificielles, perfectionna, par des irrigations bien dirigées, ses prairies naturelles, traça un plan et commença des travaux pour maintenir l'Azergue dans son lit. Son projet fut adressé au ministre de l'intérieur.

Cet habile agronome fut appelé dans le sein

de la Société dès les premiers jours de sa restauration ; il en fut nommé le vice-président en 1808, et depuis cette époque jusqu'à sa mort, il n'a pas cessé d'occuper le fauteuil (*). Vous savez que des voyages ou des maladies pouvaient seuls vous priver de sa présence et de ses lumières. Vous n'oublierez jamais le zèle et la sagesse avec lesquels il dirigeait vos travaux.

Vos archives se sont enrichies de plusieurs productions agronomiques sorties de sa plume : les plus importans de ces ouvrages, que je dois me contenter d'indiquer ici, sont un mémoire sur la culture de la vigne, un autre sur les plantes qui pourraient remplacer le coton, des observations sur la végétation avancée de 1806, des réflexions sur les innovations agricoles hasardées, des remarques sur les articles d'agriculture compris dans le projet du code rural, un aperçu sur l'agriculture de la Suisse et les exploitations de M. Fellembert.

(*) M. *de la Chassagne* n'avait que le titre de vice-président ; mais la présidence ayant été décernée à MM. les Préfets, que leurs fonctions ne permettaient guères d'assister qu'aux séances publiques, c'était constamment le vice-président qui occupait le fauteuil.

Comme citoyen, M. *de la Chassagne* ne fut pas moins recommandable; maire de la commune dont jadis il était le seigneur, il faisait bénir son administration; membre du conseil municipal de Lyon, il portait dans les discussions de cette compagnie la franchise et la loyauté de son caractère; commandant de la garde-d'honneur lyonnaise, il savait se concilier le respect et l'amour de ses subordonnés.

Cet homme respectable a succombé à une longue et cruelle maladie dans les premiers jours de mai 1816.

Notice sur M. *Jambon*.

M. *Jean-Baptiste Jambon* était né en 1754 dans un village de la paroisse d'Emeringe en Mâconais. Ses ayeux étaient des laboureurs. Le travail des champs occupa son enfance et sa première jeunesse. La nature lui avait donné, ainsi qu'à son frère *Philibert*, le génie de la mécanique; ils vinrent ensemble à Lyon, s'y établirent et montèrent un atelier qui a fait pendant près d'un demi-siècle l'étonnement et l'admiration des étrangers. C'est principalement à soulager l'humanité souffrante qu'ils consacrèrent leurs rares talens. Sous leurs mains ingénieuses, des membres contournés se redressaient, des membres paralysés recouvraient

le mouvement, des membres se formaient pour remplacer ceux qui n'existaient plus. Ils savaient dissiper ou du moins voiler à tous les yeux des difformités hideuses, tantôt naturelles, tantôt acquises, toujours supérieures à l'art du chirurgien. Leur réputation, répandue partout, attira dans leur cabinet des infirmes de tous les pays. Ceux-ci s'en retournaient avec des jambes, des pieds, des mains, des hanches, des mâchoires factices. Les goutteux, les culs-de-jatte, les paralytiques trouvaient chez MM. *Jambon* des fauteuils qui se mouvaient, pour ainsi dire, d'eux-mêmes, dans les appartemens. Ces grands mécaniciens ne travaillaient pas pour les riches seuls; nous avons vu longtemps, dans les rues de Lyon, un pauvre mendiant, sans jambes et sans cuisses, aller, venir, monter et descendre, à l'aide d'une machine créée par ces hommes étonnans. Ils faisaient attendre celui qui pouvait payer leurs services au poids de l'or, soulageaient sur-le-champ ceux qui n'avaient que des bénédictions à leur offrir. Des spéculateurs eussent, avec infiniment moins de talent, acquis une fortune immense : à peine ont-ils laissé à leur neveu une aisance honnête; encore en devaient-ils une partie à leurs améliorations agricoles.

Ayant acheté un domaine médiocre, ils surent en doubler la valeur, en y établissant des moulins, une tuilerie, en y inventant ou perfectionnant des instrumens aratoires, y multipliant les moyens d'économiser le temps et les bras. Ils ont vu adopter, autour de leur domaine, deux de leurs inventions agronomiques; l'une est une herse à rouleau denté, propre à la préparation des terres en labour; l'autre consiste en une machine cannelée, avec laquelle on teille le chanvre plus promptement que par tous les moyens connus.

Les deux frères travaillaient en commun : Philibert, étant seul initié dans les secrets de la géométrie, traçait le plan des machines nouvelles; il ne l'arrêtait qu'après s'être concerté avec son frère. Celui-ci se chargeait d'exécuter en relief, et l'effet étant reconnu, l'un et l'autre mettaient la main à l'œuvre; ils opéraient avec cette dextérité que l'art et l'habitude peuvent bien perfectionner, mais qu'ils ne donneront jamais.

M. *Philibert Jambon* mourut en 1809. Un tribut fut payé à sa mémoire dans le Compte Rendu pour cette année. Son frère a soutenu seul et avec honneur la réputation attachée à leur nom. Il a inventé, depuis la mort de son frère, plusieurs instrumens d'agriculture dont

les modèles, mis sous vos yeux, ont excité votre admiration. Il s'est donné un successeur digne de lui, digne de son frère, c'est M. Bouchard, son neveu. C'est ainsi que dans quelques familles privilégiées, les talens et les vertus se transmettent comme d'aliénables héritages.

M. *Jean-Baptiste Jambon* a été enlevé à l'agronomie, à la mécanique et à l'humanité, le 25 janvier 1816.

PROGRAMME D'UN CONCOURS. (*)

La Société royale d'Agriculture, Histoire Naturelle, et Arts utiles, du département du Rhône, a arrêté dans sa séance du 31 janvier 1817, qu'il serait proposé des sujets de six Primes d'encouragement à distribuer au commencement de décembre de cette année, et le sujet d'un Prix à décerner en 1818.

Les habitans du département du Rhône sont seuls admis à concourir pour les Primes d'encouragement. Le concours pour le Prix est ouvert aux Agronomes et Savans de tous les pays.

(*) Des circonstances ayant retardé jusqu'à cette année 1817, la publication du Compte Rendu des travaux de la Société pour l'année 1815, j'ai dû insérer dans cette notice le Programme d'un concours qui sera encore ouvert lorsqu'elle sera connue du public.

PREMIÈRE ET SECONDE PRIMES.

Culture de la Pomme-de-terre.

L'année 1816 a été signalée par des intempéries dont les ravages se sont étendus sur une grande partie de l'Europe. Elles ont été particulièrement funestes aux plantes céréales dont les produits constituent la base principale de la nourriture des habitans de la France et des pays voisins. Il en est résulté, presque par-tout, une augmentation dans le prix du pain, supérieure aux facultés d'un trop grand nombre d'individus.

Des intempéries moins longues et moins générales ont autrefois amené d'affreuses famines. Si nous n'éprouvons pas même une disette réelle, un véritable embarras dans les subsistances ; si nous souffrons beaucoup moins que nos pères de l'inclémence de la nature, nous devons cet avantage au perfectionnement du système administratif et aux progrès de l'art agricole.

Parmi les améliorations recommandées avec sollicitude par le Gouvernement, et propagées avec ardeur par les Agronomes, celle qui tient le premier rang est la culture de la Pomme-de-terre.

Indigène d'un autre hémisphère, regardée longtemps comme une plante de peu d'importance ; considérée ensuite comme propre, tout au plus, à nourrir quelques animaux domestiques : on a fini par reconnaître qu'elle était le meilleur supplément du blé

Mais on est encore généralement bien loin d'apprécier toute la richesse de cette plante ; et sa culture est susceptible d'une extension plus considérable qu'on ne le pense. C'est afin de provoquer cette extension, très-importante sur-tout dans les circonstances actuelles, que la Société royale et centrale d'agriculture, séante à Paris, a proposé des Prix extraordinaires, et que celle de Lyon propose des Primes d'encouragement. Elles seront accordées aux deux cultivateurs du département du Rhône, qui prouveront, par des certificats du Maire et des principaux habitans de leur commune, qu'ils ont cultivé, en 1817, la plus grande quantité de Pommes-de-terre, ayant eu soin de donner la préférence aux plus hâtives, aux plus fécondes, aux plus savoureuses.

TROISIÈME PRIME.

Culture de plantes herbacées oléagineuses, particulièrement du Pavot des jardins.

Il est un grand nombre de plantes herbacées qui renferment dans leur graine une huile semblable à celle d'olive. La culture de ces plantes devient d'autant plus importante, que la cherté de l'huile d'olive s'accroît tous les jours davantage.

Parmi ces végétaux oléagineux, un seul est cultivé dans le département, avec quelque intérêt : c'est le *Colsa*. Malheureusement cette plante précoce est fréquemment saisie par les froids du printemps, qui

en rendent la récolte à peu près nulle. On pourrait cultiver simultanément la *Navette*, la *Camelline*, sur-tout le *Pavot des jardins*.

Ce Pavot, à peine connu autour de Lyon, entre avec avantage dans les assollemens de plusieurs domaines des départemens de l'Ain et de Saône-et-Loire. Des détails intéressans sur sa culture et ses produits sont l'objet d'un Mémoire publié par un Agronome éminemment recommandable (M. d'Herbouville).

On démontre dans cet ouvrage l'identité, presque parfaite, de l'huile de Pavot, vulgairement nommée *huile d'œillette*, avec l'huile d'olive; on y prouve qu'elle ne renferme pas un atôme de substance nuisible; on y fait voir enfin quel grand parti on peut tirer du mare de l'huile d'œillette pour la nourriture des animaux.

Désirant encourager la culture d'une plante si précieuse, la Société donnera une prime au cultivateur du département, qui prouvera en avoir le plus récolté.

Ceux qui auraient cultivé la *Camelline*, la *Navette*, d'autres végétaux herbacés oléagineux, différents du Pavot et du Colsa, seront admis au concours.

QUATRIÈME PRIME.

Description des Insectes nuisibles à la vigne; *indication des moyens de les détruire.*

Les Vignes du département du Rhône, principalement celles du ci-devant Beaujolais, ont été fré-

quemment, et dans ces derniers temps sur-tout, ravagées par des insectes, dont le plus pernicieux est une espèce de *Pyrale*. Plusieurs Mémoires sur cet objet important ont été envoyés à la Société, ils renferment d'excellentes observations; mais ils laissent beaucoup à désirer; c'est ce qui a déterminé la Société à proposer une Prime pour celui qui décrira, mieux qu'on ne l'a fait jusqu'ici, les insectes ennemis des vignes, plus particulièrement la *Pyrale*; qui fera mieux connaître leurs mœurs, leur propagation, leurs ravages, sur-tout les moyens de les détruire. Les concurrens sont invités à citer des faits et à les constater.

CINQUIÈME PRIME.

Emplois de Végétaux indigènes *dans la Teinture.*

Le premier qui ait proposé de substituer, dans les usages de la Médecine et des Arts, les produits du sol français aux végétaux exotiques, fut un Médecin lyonnais, l'illustre *Symphorien Champier.*

Long-temps après ce savant, et à une époque déjà éloignée de nous, l'Académie des Sciences de Lyon couronna un Ouvrage sur le même sujet. Cet ouvrage, quoique distingué, est loin d'avoir épuisé la matière; elle y est traitée sous le rapport de la Médecine.

La Société invite les Chimistes et les Manufacturiers du Département, à la traiter sous le rapport de la Teinture; elle décernera une Prime au meilleur Mémoire sur les propriétés tinctoriales des plantes qui,

croissant spontanément autour de Lyon, ou y étant acclimatées, peuvent suppléer dans la Teinture les végétaux que le Commerce nous apporte des pays lointains. Les Concurrens sont invités à citer des expériences à l'appui de leurs assertions, et à présenter des échantillons de leurs produits. La Société n'exige pas que les Expériences ayent été faites à une époque déterminée, ni que les procédés de teinture soient dévoilés.

SIXIÈME PRIME.

*Pratique de l'*Art vétérinaire.

L'observation des faits ne suffit pas au Praticien Vétérinaire; jaloux de parvenir à cette expérience consommée, si capable d'attirer l'estime et la confiance du public, il doit encore rapprocher les faits, les comparer entre eux; et comme ils peuvent s'altérer et s'effacer dans la mémoire même la plus heureuse, ils doivent être confiés au papier à mesure qu'ils se présentent. Persuadée que cette méthode est suivie par les Vétérinaires habiles qui sont répandus dans le département, et que plusieurs des faits qu'ils ont recueillis peuvent servir à l'avancement de la médecine des animaux, la Société les invite à les lui faire connaître, et sur-tout si ces faits se rapportent à des *Enzooties*, ou maladies dont la cause tient à certaines circonstances de localité. Une Prime sera accordée au Vétérinaire du département qui aura envoyé la série des meilleures observations relatives

aux maladies des animaux domestiques, principalement à celles qui ont un caractère enzootique. Les concurrens sont engagés à exposer leurs vues sur la nature et l'origine de ces dernières affections, et sur les moyens d'en faire cesser les causes.

Condition du Concours pour ces Primes d'encouragement.

Chacune de ces Primes consistera en une médaille de la valeur de cent francs, ou en la même somme en numéraire, aux choix des concurrens couronnés.

Les Mémoires et Certificats doivent être adressés à M. Grognier, Professeur à l'Ecole vétérinaire, et Secrétaire de la Société, ou à tout autre Membre du bureau. Ils devront être arrivés avant le 15 novembre de cette année; (ce terme est de rigueur). Les concurrens doivent être domiciliés dans le département du Rhône; ils sont libres de faire connaître leurs noms. Les Membres ordinaires de la Société sont exclus du Concours.

Sujet d'un PRIX à décerner en 1818, *sur les* Maladies contagieuses *parmi les Bêtes à laine.*

Les Sociétés savantes ont appelé plusieurs fois les recherches et les méditations des médecins sur la nature des maladies contagieuses et sur leur mode de propagation. Cette question, également importante et difficile, a exercé la plume d'un grand nombre d'écrivains, qui l'ont considérée presque exclusive-

ment sous le rapport de la médecine de l'homme; leurs ouvrages offrent sans doute des principes applicables à la médecine des animaux; mais ils en contiennent d'autres qui lui sont étrangers. Les concurrens devront puiser dans ces ouvrages avec défiance et discernement ; et, s'ils ne trouvent pas dans les livres vétérinaires des données suffisantes pour résoudre la question, ils y suppléeront par les résultats de leurs observations et de leurs expériences.

On ne leur demande pas des théories et des systèmes; mais des faits exposés avec simplicité, enchaînés avec méthode, et donnant lieu à des conséquences positives. Si ces faits, étant bien constatés, sont neufs, peu connus; s'ils résultent de la pratique des concurrens, ils auront un grand mérite aux yeux de la Société.

Les concurrens auront à déterminer avec précision les maladies qui règnent dans les troupeaux de bêtes à laine, par l'effet d'une contagion, et à les distinguer de celles qui tiennent à l'influence d'une autre cause générale. Ils indiqueront les moyens de s'assurer de l'existence d'un principe contagieux; ils apprécieront le degré d'activité que peuvent donner à ce principe les circonstances du climat, de la saison, du régime, etc. Ils s'attacheront à la recherche de toutes les voies à la faveur desquelles les différentes contagions pénètrent et se propagent parmi les bêtes à laine. Leurs ouvrages doivent enfin renfermer l'exposition des moyens prophylactiques et thérapeutiques les plus efficaces contre les maladies contagieuses de ces animaux.

Ils rempliront complètement l'objet du programme, s'ils répondent d'une manière satisfaisante aux questions suivantes :

1.° Déterminer la nature des différentes maladies contagieuses qui peuvent affecter les bêtes à laine; donner les moyens de distinguer ces affections de celles qui, sans être contagieuses, attaquent simultanément un grand nombre d'animaux.

2.° Faire connaître le mode de développement des maladies contagieuses et les voyes par lesquelles la contagion pénètre et se propage dans les troupeaux de bêtes à laine.

3.° Exposer les moyens prophylactiques ou thérapeutiques à mettre en usage lorsqu'un troupeau est menacé de la contagion, et lorsqu'il en est atteint.

Condition du Concours.

Les mémoires doivent être écrits en français; ils seront adressés, franc de port, avant le 15 juillet 1818 (ce terme est de rigueur), à M. Grognier, Secrétaire de la Société, à l'Ecole royale Vétérinaire de Lyon.

Les ouvrages porteront en tête une devise. Le nom et l'adresse de l'auteur seront, avec la même devise, renfermés dans un billet cacheté.

Si aucun des concurrens ne remplissait l'objet du Programme, le Prix serait prorogé, et il serait accordé aux auteurs qui auraient approché du but, des récompenses proportionnées au mérite de leurs travaux.

Le Prix *consiste en une somme de* six cents francs.

TABLEAU
DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE,

Au 1.er *janvier* 1817.

BUREAU.

MESSIEURS

Le Comte de CHABROL, ✻, Préfet, Président d'honneur.
Le Comte de FARGUES, ✻, ✻, etc., Maire, Président d'honneur.
DEL'HORME, ✻, Procureur-général près la Cour Royale, Président.
Le Baron RIVERIEUX DE CHAMBOST, ✻, Vice-président.
GROGNIER, Sécrétaire.
LEROY-JOLYMONT, Secr.-adjoint, chargé des archives.
DESCHAMPS l'aîné, Trésorier.

MEMBRES TITULAIRES.

MESSIEURS

1798. Rast-Maupas, propriét., *port St-Paul*, n.° 93.
Rieussec, ✻, Conseiller honoraire de la Cour Royale, *à la Manécanterie.*
Mouton-Fontenille de la Clotte, ex-professeur d'histoire naturelle à l'Académie de Lyon.

1798. Grognier, Professeur à l'Ecole royale vétérinaire.
Laudun, médecin, *grande rue Mercière*, n.° 12.
Tabard, Professeur émérite à l'Académie de Lyon, *au Collége*.
Willermoz oncle, propr., *rue des Fantasques*.

1800. Dujat-d'Ambérieux, ✠, propriétaire, *place Louis-le-Grand*, n.° 24.

1801. Le Chevalier Nugues, ✠, président de la Cour Royale, *à la Manécanterie*.
Deschamps aîné, pharmacien, *rue St-Dominique*, n.° 73.
Mognat de l'Ecluse, propr., *rue de la Sphère*.

1802. Gonin, teinturier en soie, *quai St-Benoît*.
Carrelle, propriétaire, *quai de la Baleine*.
Bellet de St-Trivier, ✠, propr. *rue de la Charité*.
Charrier de Sainneville (O. ✠), propriétaire, Lieutenant-général de police, *rue Sala*.
Faissoles, propriétaire, *à Vaise*.
De Moidière (Othon), administrateur de la pépinière départementale, *pl. Louis-le-Grand*.
Raymond, professeur à l'Ecole spéciale de chimie appliquée aux arts, *palais St-Pierre*.

1803. Arthaud de la Ferrière, ✠, propriétaire, *rue des Deux-maisons*.

1804. Reyt de Monléan, administrateur de la pépinière départementale, *quai St-Clair*.
Passerat de la Chapelle, ✠, propriétaire, *rue du Pérat*.
Riverieulx de Chambost, ✠, Colonel de la garde nationale, *rue du Plat*.

1805. Gohier, Professeur à l'Ecole vétérinaire.

1806. Leroy-Jolymont, propr., *place de la Baleine.*

Lombard, propriétaire, *rue Sala.*

1807. Greppo fils, propr., *rue neuve.*

Mognat de Liergues, propr. *rue de la Barre.*

Eynard, médecin, *place St-Clair.*

Madiot, directeur de la pépinière départementale, *clos de la Déserte.*

1808. Ponna.

Barre, Pharmacien, *place de la Comédie des Terreaux.*

Arthaud, ✠, directeur du Musée, *palais St-Pierre.*

1809. De Poncin, propriétaire, *rue St-Joseph.*

1810. Pelletier, pharmacien, *place du Plâtre.*

Hyppolite de Rozière, propriét., *place Grôlée.*

De Ruols, propr., *rue du Pérat.*

De St-Didier, propriétaire, *rue St-Michel.*

Le Comte de Laurencin (Aimé), ✠, ✠, propriétaire, *place Grôlier.*

1811. Socquet, ancien professeur de faculté à l'Académie de Lyon, *au collége.*

De la Chance, propriétaire, *quai Monsieur.*

Guerre, avocat, *aux Célestins.*

1812. Cochard, propriétaire, *place St-Jean.*

Le Chevalier Perret, ✠, prop. *rue Ste-Héléne.*

Delhorme, ✠, procur.-gén. près la Cour roy.

Martin jeune, médecin, *place Louis-le-Grand.*

1813. Robin de Beauregard, propr. *rue du Plat.*

Lasenne, propr. *place Léviste.*

Dujat des Alimes, propr., *place Louis-le-Grand.*

1813. Saissy, médecin, *rue du Bât-d'argent.*
Guettat, mécanicien, *rue Bellecordière.*
Raynard, professeur, à l'Ecole royale vétérin.
1814. Le Comte d'Albon, (✻, ✻, etc.) ex-Maire.
Margaron, maire de Dardilly.
Guillemet, ancien professeur de faculté à l'Académie de Lyon, *au Collége.*
Honoré Thorombert, avocat.
Barre fils, pharmacien.
1816. Riche, propr. *à St-Alban, pr. la Guillotière.*

ASSOCIÉS VÉTÉRANS.

MESSIEURS,

Barges, propriétaire, *à la Guillotière.*
Chancey, *à Belleville.*
Frossard, naturaliste, *à Paris.*
Lanoix, pharmacien, *à la Guillotière.*
Le Camus, naturaliste, *à Paris.*
Roux, professeur de mathématiques, *à Lyon.*

ASSOCIÉS CORRESPONDANS.

MESSIEURS,

Albanis de Beaumont, *à Vernas.*
Amoreux, médecin, *à Montpellier.*
Arthaud, propriétaire, *à Arles.*
Aulanier, propriétaire.
Baunier, ingénieur des mines, *à Paris.*
Begon, propriétaire, *à Ste-Hyppolite.*
Belleval, propriétaire, *à Montpellier.*

Boesse, ✻, propriétaire, *à la Thenaudière.*
Le Comte de Bondy, (C. ✻), *à Paris.*
Bonaire, ✻, préfet des Hautes-Alpes, *à Gap.*
Bravet, médecin, *à Annonay.*
Brebisson, propriétaire, *à Falaise.*
Brugnatelli, physicien, *à Pavie.*
Buniva, naturaliste, *à Turin.*
Busson, ingénieur, *à Paris.*
Cadet de Vaux de la Société d'Agr. de la Seine, *à Paris.*
Cadet Gassicourt, ✻, pharmacien de S. M. *à Paris.*
Carret, ✻, médecin, *à Paris.*
Cartier-Trolli, propriétaire, *à Trolli.*
Le Comte Chaptal, (G. ✻), *à Paris.*
Le Comte Chasset, (C. ✻), *à Paris.*
Chenaud-Desportes, propriétaire, *au Mans.*
Chirat aîné, ✻, propriétaire, *à Souzy.*
Clément, ancien juge à la Cour de justice criminelle, *à Montpellier.*
Cuvier, , membre de l'Institut, *à Paris.*
David, propriétaire, *au Ripeau près de Tours.*
Delon, propriétaire, *au Pompidou.*
Le Baron de Gérando (O. ✻), conseill.-d'état, *à Paris.*
Delambre, ✻, membre de l'Institut, *à Paris.*
Depoix-Marescreux, propriétaire, *à Marescreux.*
De Rosny, *à Valencienne.*
Deschamps, propriétaire, *à Lausanne.*
De Truchi, , officier de la garde royale, *à Paris.*
De Vellay, professeur de mathématiques, *à Lausanne.*
Le Comte d'Herbouville, (C. ✻), *à Paris.*
Douette-Richardot, propriétaire, *à Langres.*

Dubouchage de Brangues, propriétaire, *à Brangues.*
Dubouchage, propriétaire, *à Grenoble.*
Ducros, bibliothécaire, *à Grenoble.*
Dumarché, propriétaire, *à Pont-de-Vaux.*
Dupalais, propriétaire, *à Valence.*
Duvaure, propriétaire, *à Crest.*
Faujas de St-Fonds, naturaliste, *à Paris.*
Faure Biguet, propriétaire, *à Crest.*
Fleury, propriétaire, *à St-Vallier.*
Finguerlin négociant, *en Suisse.*
Le Comte François de Neufchâteau, (G. ✻), *à Paris.*
Gallois, ingénieur des mines, *à Paris.*
Gasparin, propriétaire, *à Orange.*
Groffier, médecin, *à Châlons-sur-M.*
Guérin, médecin, *à Avignon.*
Hauteville, propriétaire, *à Vevay.*
Héricard de Thury, ingénieur des mines, *à Paris.*
Hilaire, sous-préfet, *à Vienne.*
Hutrel-d'Arboval, *à Boulogne-sur-mer.*
Huzard, ✻, membre de l'Institut, *à Paris.*
Jussieu, ✻, membre de l'Institut, *à Paris.*
Le Comte Lacépède, (G. O. ✻), *à Paris.*
Lamarck, ✻, membre de l'Institut, *à Paris.*
Lamartine, propriétaire, *à Mâcon.*
Lapierre, professeur d'histoire naturelle, *à Roanne.*
Le Duc de Larochefoucault, ✻, propr., *à Liancourt.*
Lavalette, propriétaire, *à Grenoble.*
Laveirrière, ingénieur en chef des mines et usines de France, *à Paris.*
Latournelle, propriétaire, *à Coligny.*

Leroy-Champfleury, propriétaire, *à Genai.*
Martin aîné, *à St-Rambert.*
Marcel de Serres, naturaliste, *à Montpellier.*
Maurice, propriétaire, *à Genève.*
Menjot-d'Elbenne, propriétaire, *à Couléon.*
Molard, membre de l'Institut, *à Paris.*
Moschati, physicien, *à Pavie.*
Le Comte Najac, (C. ❀), conseiller-d'état, *à Paris.*
Noël, ❀, professeur d'éloquence, *à Paris.*
Palmieri, botaniste, *à Milan.*
Pictet de Rochemont, propriétaire, *à Genève.*
Pini, professeur, de botanique, *à Milan.*
Posuel de Verneaux, *à Paris.*
Potot, médecin, *à Paris.*
Prost, médecin, *à Paris.*
Puthod de Maison-Rouge, propriétaire, *à Mâcon.*
Rast-Dezarmans, Sécr.-gén. de la Préfect. *au Mans.*
Le Chevalier Riboud, ❀, *à Bourg.*
Saint-Vallier, (G. O. ❀), pair de France, *à Paris.*
Saloz, vétérinaire, *à St-Petersbourg.*
Scrheiber, directeur, des mines, *à Almont.*
Servin-Cornon, propriétaire, *à Cornon.*
Sionest, naturaliste, *rue de l'enfant-qui-pisse.*
Souligné, propriétaire, *à Foulé-Tourte.*
Silvestre, membre de l'Institut, *à Paris.*
De Terrebasse, propriétaire, *à Terrebasse.*
Thiebault-de-Berneaud, homme-de-lettres, *à Paris.*
Thouin, membre de l'Institut, *à Paris.*
Thouin, jardinier en chef du jardin des plantes, *à Paris.*
Trouflaut, ancien professeur de botanique, *à Autun.*

Vaivolet, propriétaire, *à St-Lager.*
Valentin, médecin, *à Nancy.*
De Varenne-Fenille, *à Bourg.*
Valoud, propriétaire, *à Fleurieux-sur-l'Arbresle.*
Verninac, ex-ambassadeur en Suisse, *à Paris.*
Vidaillan, propriétaire, *à Auch*
Vitalis, propriétaire, *à St-Vallier.*
Volta, physicien, *à Pavie.*
Waton, médecin, *à Carpentras.*

TABLE

DES MATIÈRES.

AGRICULTURE.

Améliorations introduites dans le département depuis la fondation de la Société, 5
Influence de la Société sur ces heureuses innovations, *ibid.*
Statistique agricole d'Ampuis; par M. *Cochard*, 16
Statistique agricole de St-Cyr-sur-le-Rhône, par le même, 22
Observations œnologiques dans les années 1814 et 1815; par M. *Reyt-de-Monléan* 25
Expériences sur la culture de plusieurs variétés de Pommes-de-terre; par M. *Barre*, 29
Expériences sur les Pommes-de-terre; par M. *Madiot*, 32
Expériences sur les Pommes-de-terre, projetées par M. *Rast-Maupas*, 36
Sur l'ensemencement au printemps du blé que l'on sème, pour l'ordinaire avant l'hiver; par le même, 57
Sur les Mûriers nains; par le même, 58
Sur le Guy (*viscum album*); par le même, *ibid.*

Sur le Lin de la Nouvelle-Zélande (*Phormium-Tenax*); par M. *Rast-Maupas*, 39
Sur le Pommier à feuilles d'alisier; par M. *Madiot*, 40
De l'abricotier à feuilles laciniées; par le même, 41
Du Prunelier des haies, à fleurs doubles; par le même, *ibid.*
Du Malaheb à larges feuilles; par le même, 42
Du Robinier à bois anguleux; par le même, 43
Du chêne à glands doux; par le même, 44
Du Sycomore à bois doré; par le même, *ibid.*
Du frêne à feuilles de sumac; par le même, *ibid.*
Du Platane d'Orient; par le même, 45
Observations sur les plaies des arbres, et sur les moyens de les guérir; par le même, 46
Sur le mélilot à fleurs blanches; par le même, 47
Observations météorologiques; par M. *Willermoz*, 48

ART VÉTÉRINAIRE.

État de l'épizootie régnante dans l'hiver de 1815; par M. *Grognier*, 51
De l'inutilité des médicamens contre la peste des bestiaux; par le même, 52
Sur la désinfection des étables dans les temps d'épizooties contagieuses; par le même, 55
Sur l'empoisonnement par le verre pilé; par M. *Rainard*, 57
Sur un empoisonnement présumé de plusieurs oiseaux de basse-cour; par M. *Gohier*, 60
Mémoires et Observations sur la chirurgie et la médecine vétérinaire; par le même, *ibid.*

HISTOIRE NATURELLE.

Notice sur M. Gilibert; par M. *Mouton-Fontenille*, 63
Procédé pour extraire du corps des insectes et des papillons les épingles avec lesquelles on les fixe dans les collections d'histoire naturelle, par le même, 64
Sur la combustion spontanée d'une masse d'étoffes; par M. *Cochard*, 65

ARTS UTILES.

Nouvelle brouette, de l'invention de M. *Jambon*, 67
Nouveau tombereau propre à transporter les terres; par le même, 68
Machine propre à pétrir et corroyer l'argile; par le même, 70
Extraction de la fécule colorante rouge, contenue dans les fleurs du carthame tinctorial; par M. *Raymond*, 72
Sur la détonation de la poudre à canon, par M. *Faissoles*, 76
Sur la fabrication du Sucre de betteraves; par M. *Valentin*, 77
Sur l'extraction de la gélatine des os; par M. M. *Eynard*, 79
Sur l'exploitation des mines métalliques dans le départ. du Rhône; par *Cochard*, 80
Des mines de charbon de terre; par le même, 88

RAPPORTS.

Sur les principes raisonnés d'agriculture de Thaër, par M. *Cochard*, 94
Sur la théorie de M. Thaër, relative aux engrais; par M. *Eynard*, 96
Sur un mémoire de MM. *Huzard* et *Teissier*, relatif aux buffles; par M. *Rast-Maupas*, 97
Sur un ouvrage de M. *Huzard*, relatif à l'épizootie; par M. *Gohier*, 98
Sur deux Mémoires vétérinaires de M. *Noyes*; par M. *Rainard*, *ibid.*
Sur un mémoire de M. *François-de-Neuf-Château*, relatif aux pommes-de-terre; par M. *Barre*, 100
Ouvrages adressés à la Société, 101
Relations des Sociétés d'Agriculture départementales, avec la Société Royale et centrale de Paris, 102
Souscription pour le Monument des Brotteaux, 106
Nominations, *ibid.*

NÉCROLOGIE.

Notice sur M. *de la Chassagne*, 108
Notice sur M. *Jambon*, 113

Programme d'un Concours, 116
Tableau des Membres de la Société, 125

ERRATA.

Page 26, lig. 1.re, 1814; *lisez :* 1815.
Page 27, lig. 18, 1815; *lisez :* 1814.
Page 110, lig. 9, Strubineins; *lisez :* Straubinis.
Page 112, lig. 20, Fellembert; *lisez :* Fellamberg.